



**BOSCH**

Register your  
new device on  
MyBosch now and  
get free benefits:  
**bosch-home.com/  
welcome**



# Iebūvējama cepeškrāsns

**HRA558B.1S**

[lv] Lietošanas instrukcija



# Satura rādītājs

	<b>Mērķim atbilstīga lietošana</b>	4
	<b>Svarīgi drošības norādījumi</b>	5
Vispārīgi	5	
Halogēnspuldze	5	
Tvaiks	6	
Tīrīšanas funkcija	6	
	<b>Bojājumu iemesli</b>	6
Vispārīgi	6	
Tvaiks	7	
	<b>Vides aizsardzība</b>	7
Enerģijas taupīšana	7	
Videi nekaitīga utilizācija	8	
	<b>Ierīces apraksts</b>	9
Vadības panelis	9	
Taustiņi un displejs	9	
Karsēšanas režīmi un funkcijas	10	
Temperatūra	11	
Gatavošanas nodalījums	11	
	<b>Aprīkojums</b>	12
Regulēšanas piederumi	12	
Piederumu ievietošana	12	
Papildpiederumi	13	
	<b>Pirms pirmās lietošanas reizes</b>	14
Pirms lietošanas uzsākšanas	14	
Pirmā lietošanas reize	14	
Gatavošanas nodalījuma un piederumu tīrīšana	14	
	<b>Ierīces lietošana</b>	15
Ierīces ieslēgšana un izslēgšana	15	
Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana	15	
Ātrā uzkarsēšana	15	
	<b>Tvaiks</b>	16
Gatavošana ar papildtvaika funkciju	16	
Sildīšana	16	
Ūdens tvertnes piepildīšana	16	
Pēc katra tvaicēšanas režīma	17	
	<b>Laika funkcijas</b>	18
Ilguma iestatīšana	18	
Beigu laika iestatīšana	19	
Taimera iestatīšana	19	
Pulksteņa laika iestatīšana	20	
	<b>Bērnu aizsardzības sistēma</b>	20
Ieslēgšana un izslēgšana	20	
	<b>Pamatiestatījumi</b>	21
Pamatiestatījumu saraksts	21	
Pamatiestatījumu maiņa	21	
	<b>Brīvdienas režīms</b>	22
Ilgstošas siltuma uzturēšanas režīma palaišana	22	
	<b>Tīrīšanas līdzekļi</b>	22
Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	22	
Gatavošanas telpas virsmas	23	
Tīrības uzturēšana	24	
	<b>Tīrīšanas funkcija</b>	24
„EcoClean”	24	
Atkaļkošana	25	
	<b>Statīvs</b>	26
Vadotņu izņemšana un ievietošana	26	
	<b>Ierīces durvis</b>	27
Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana	27	
	<b>Traucējumi. Kā rīkoties?</b>	29
Traucējumu novēršana pašu spēkiem	29	
Maksimālais darbības režīma ilgums	30	
Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa	30	
	<b>Klientu apkalpošanas dienests</b>	30
E numurs un FD numurs	30	
	<b>Programmas</b>	31
Trauks	31	
Ēdienu sagatavošana	31	
Papildtvaika funkcija	31	
Programmas	31	
Programmas iestatīšana	33	



<b>Pārbaudīts mūsu pavāru studijā.....</b>	<b>34</b>
Vispārēji norādījumi .....	34
Cepumi un kūkas.....	35
Sacepumi un pudiņi.....	39
Gaļa, putnu gaļa un zivs.....	40
Dārzeni un piedevas.....	43
Deserti .....	43
Akrilamīds pārtikas produktos .....	43
Lēna sautēšana .....	44
Žāvēšana .....	45
Konservēšana .....	45
Mīklas raudzēšana .....	46
Atkausēšana .....	46
Sildīšana.....	47
Siltuma saglabāšana .....	47
Pārbaudes ēdienu .....	48

Vairāk informācijas par produktiem, piederumiem, rezerves daļām un servisu atrodas tīmekļa vietnē:  
**www.bosch-home.com** un tiešsaistes veikalā:  
**www.bosch-eshop.com**



## Mērķim atbilstīga lietošana

Uzmanīgi izlasiet šo pamācību. Tikai tad Jūs varēsiet droši un pareizi lietot savu ierīci. Lietošanas instrukciju saglabājiet, lai varētu to izmantot vēlāk vai arī vajadzības gadījumā nodot nākamajam īpašniekam.

Šī ierīce ir paredzēta tikai kā iebūvēta detāla, levērojiet īpašo uzstādīšanas pamācību.

Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Ja transportējot radušies bojājumi, ierīci nedrīkst pieslēgt.

Ierīces bez spraudņa drīkst uzstādīt tikai sertificēts speciālists. Uz bojājumiem, kuri izraisīti nepareiza pieslēguma dēļ, garantija neattiecas.

Šo ierīci paredzēts izmantot tikai privātajās mājsaimniecībās un mājas apstākļos. Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai. Uzraugiet ierīci tās darbības laikā. Izmantojiet ierīci tikai slēgtās telpās.

Šo iekārtu drīkst lietot tikai augstumā, kas nepārsniedz 4000 metrus virs jūras līmeņa.

Bērni, kas vecāki par 8 gadiem, un cilvēki ar nepietiekamām fiziskām, sensorām un garīgām spējām vai bez pieredzes vai atbilstīgām zināšanām var lietot ierīci tikai citu cilvēku uzraudzībā, kuri ir atbildīgi par viņu drošību, vai pēc tam, kad ir apmācīti lietot ierīci droši un apzinās iespējamos riskus.

Bērni nedrīkst spēlēties ar ierīci. Tirišanu un lietotāja veiktu apkopi bērni drīkst veikt tikai tad, ja tie ir sasnieguši 15 gadu vecumu un tas tiek veikts pieaugušo uzraudzībā.

Raugieties, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, nebūtu ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietot ar pareizo pusī uz augšu. → "Aprīkojums" 12. lappuse

## **Svarīgi drošības norādījumi**

### Vispārīgi

#### **Brīdinājums – Aizdegšanās risks!**

- Gatavošanas telpā atstāti ugunsnedroši priekšmeti var aizdegties. Neuzglabājet gatavošanas telpā degošus priekšmetus. Nekad neatveriet ierīces durtiņas, ja ierīcē veidojas dūmi. Izslēdziet ierīci vai atvienojiet to no elektriskās strāvas tīkla, vai izslēdziet drošinātāju kastē.
- Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties. Pirms lietošanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas telpā, no sildelementiem un no piederumiem.
- Atverot ierīces durtiņas, rodas gaisa vilkme. Cepampapīrs var pieskarties sildelementiem un aizdegties. Iepriekšējās uzkarsēšanas laikā nekad nelieciet cepampapīru uz piederumiem, to nenostiprinot. Nostipriniet cepampapīru, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu. Ar cepampapīru pārkājet tikai nepieciešamo virsmu. Cepampapīrs nedrīkst atrasties virs piederumiem.

#### **Brīdinājums – Apdegumu risks!**

- Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciet ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīci atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīci.
- Piederumi vai trauki ļoti uzkarst. Karstus traukus vai piederumus no gatavošanas telpas vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
- Alkohola tvaiki karstā gatavošanas telpā var aizdegties. Negatavojiet ēdienu, kura sastāvā ir liels daudzums stipra alkoholiskā dzēriena. Izmantojiet tikai nelielas augstprocentīgu dzērienu devas. Ierīces durtiņas atveriet uzmanīgi.

#### **Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!**

- Darba režīma darbības laikā pieejamās detalas kļūst karstas. Nepieskarieties karstām detalām. Neļaujiet krāsns tuvumā atrasties bērniem.
- Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams. Atverot ierīci, nestāviet pārāk tuvu. Ierīces durvis atveriet uzmanīgi. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

- Ūdens siltā gatavošanas telpā var radīt siltus ūdens tvaikus. Nelejiet ūdeni karstā gatavošanas telpā.

#### **Brīdinājums – Savainošanās risks!**

- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrišanas līdzekļus.
- Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad nelieciet rokas pie šarnīriem.
- Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas. Lietojiet aizsargcimdus.

#### **Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!**

- Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācīts klientu servisa tehnīķis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
- Pie karstām ierīces daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija. Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeļus pie karstām ierīces daļām.
- Ierīcē iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu. Neizmantojiet augstspiediena tīrītāju vai tvaika tīrītāju.
- Bojāta ierīce var radīt strāvas triecienu. Nekad neieslēdziet bojātu iekārtu. Atvienojiet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

#### **Brīdinājums – Magnētiskā lauka izraisīts apdraudējums!**

Vadības laukā vai vadības elementos atrodas pastāvīgie magnēti. Magnēti var ietekmēt elektronisko implantu, piemēram, sirds ritma stimulatoru vai insulīna sūkņu, darbību. Ja jums ir elektroniskie implanti, ievērojiet vismaz 10 cm attālumu no vadības paneļa.

### Halogēnspuldze

#### **Brīdinājums – Apdegumu risks!**

Gatavošanas nodalījuma spuldzes stipri sakarst. Arī kādu laiku pēc izslēgšanas pastāv apdegumu risks. Nepieskarieties stikla pārsegam. Tīrišanas laikā nepieļaujiet saskari ar ādu.

## Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

Mainot gatavošanas telpas apgaismojuma spuldzi, lampas stiprinājuma kontakti atrodas zem sprieguma. Pirms maiņas atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē.

## Tvaiks

### Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

- Ierīces lietošanas laikā tvertnē esošais ūdens var sakarst. Iztukšojiet ūdens tvertni pēc katras reizes, kad esat lietojis ierīci tvaika režīmā.
- Gatavošanas telpā rodas karsts tvaiks. Kad lietojat ierīci tvaika režīmā, sargieties no tvaika, kas piepilda gatavošanas telpu.
- Izņemot piederumu, pār tā malām var pārlīt karsts šķidrumi. Karstu piederumu izņemiet uzmanīgi un izmantojot virtuves cimdu.

### Brīdinājums – Savainojumu un

#### ugunsgrēka draudi!

Uzliesmojoši šķidrumi karstajā gatavošanas telpā var aizdegties (pēkšņa uzliesmošana). Neiepildiet ūdens tvertnē uzliesmojošus šķidrumus (piem., alkoholu saturošus dzērienus). Iepildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni vai mūsu ieteikto atkaļkošanas šķidumu.

## Tīrīšanas funkcija

### Brīdinājums – Apdegumu risks!

⚠️ Tīrīšanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties ierīces durtiņām. Ľaujiet ierīcei atdzist. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

## Bojājumu iemesli

### Vispārīgi

#### Uzmanību!

- Piederumi, folija, cepšanas papīrs vai trauki uz gatavošanas telpas pamatnes: nenovietojiet piederumus uz gatavošanas pamatnes. Neizklājet gatavošanas telpas grīdu ar jebkāda veida foliju vai cepampapīru. Nelieciet traukus uz gatavošanas telpas grīdas, ja noregulēta temperatūra virs 50 °C. Tas var izraisīt siltuma nevienmērīgu sadalīšanos. Cepšanas laiks vairs neatbildīs paredzētajam, un tiks bojāta emalja.
- Alumīnija folija: gatavošanas telpā alumīnija folija nedrīkst saskarties ar durvju stiklu. Citādi durvju stikls var neatgriezeniski nokrāsoties.
- Ūdens karstā gatavošanas telpā: nekad nelejiet karstā gatavošanas telpā ūdeni. Šādi radīsies ūdens tvaiks. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.
- Mitrums gatavošanas telpā: mitrums gatavošanas telpā ilgākā laika periodā var veicināt koroziju. Pēc ierīces izmantošanas, ļaujiet gatavošanas telpai izžūt. Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši slēgtā gatavošanas telpā. Neglabājiet ēdienu gatavošanas telpā.
- Atdzesēšana ar atvērtām ierīces durvīm: pēc lietošanas augstā temperatūrā, atdzesējiet gatavošanas telpu tikai ar aizvērtām durvīm. Neiespiediet priekšmetus ierīces durtiņās. Arī tad, ja durtiņas ir tikai mazliet pavērtas, blakus esošo mēbeļu virsmu ar laiku var sabojāt. Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izžūt.
- Augļu sula: ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet paplāti par daudz. No paplāts nopilējusi sula atstāj nenotīrāmus traipus. Ja iespējams, izmantojiet dzīļako universālo pannu.
- Blīvējums ir ļoti netīrs: ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durtiņas darbības režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi iespējami blakus esošo mēbeļu virsmu bojājumi. Turiet blīvējumu vienmēr tīru. Nedriks tlietot iekārtu ar bojātu blīvējumu vai bez tā.
- Ierīces durvis kā sēdeklis vai paliktnis: neizmantojiet ierīces durvis priekšmetu novietošanai vai sēdēšanai: nepiekariet pie tām priekšmetus. Nenovietojiet uz ierīces durvīm traukus vai piederumus.
- Piederumu iebīde: aizverot durvis, iekārtas piederumi atkarībā no tās veida var saskrāpēt stiklu. Piederumus gatavošanas telpā vienmēr iebīdiet līdz atdurei.
- Iekārtas transportēšana: neceliet un neturiet iekārtu aiz durvju roktura. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara noturēšanai un var nolūzt.

## Tvaiks

### Uzmanību!

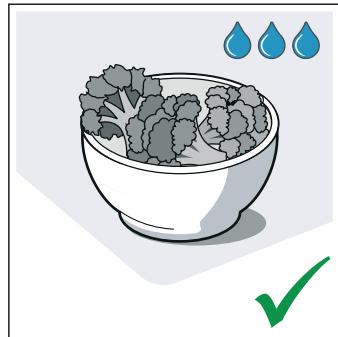
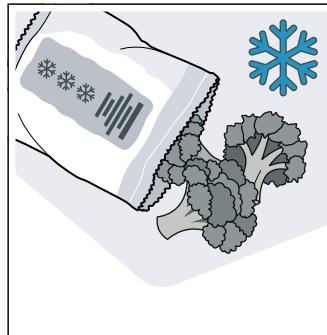
- Cepšanas veidnes: traukiem jābūt karstumizturīgiem un tvaika izturīgiem. Silikona cepšanas veidnes nav piemērotas gatavošanai kombinētajā režimā, kurā izmanto tvaiku.
- Trauki ar režīm pamēģinājumiem: neizmantojet traukus ar režīm pamēģinājumiem. Gatavošanas telpā koroziju var izraisīt pat vismazākie traipi.
- Tvertnē iepildīts karsts ūdens: tas var izraisīt tvaika sistēmas bojājumu. Iepildiet ūdens tvertnē tikai aukstu ūdeni.
- Emaljas bojājumi: nesāciet darbības režīmu, ja uz gatavošanas nodalījuma ir ūdens. Pirms darbības uzsākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodalījuma pamatnes.
- Atkalķošanas šķīdums: raugiet, lai atkalķošanas šķīdums vai līdzeklis nenokļūst uz vadības paneļa vai citām ierīces virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tā tomēr notiek, nekavējoties noskalojiet atkalķošanas šķīdumu ar ūdeni.
- Ūdens tvertnes mazgāšana: nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamā mašīnā. Šādi iespējams izraisīt ūdens tvertnes bojājumu. Mazgājiet ūdens tvertni, izmantojot mīkstu drāniņu un veikalos iegādājamo mazgāšanas līdzekli.

## Vides aizsardzība

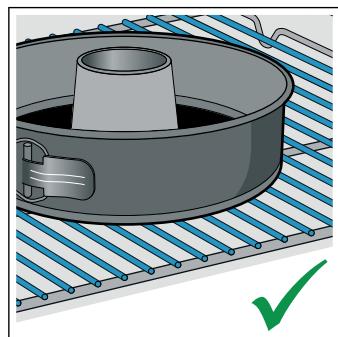
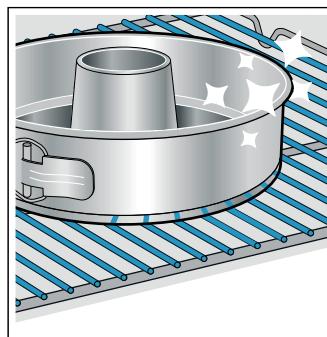
Jūsu jaunā ierīce ir īpaši energoefektīva. Šeit sniegti padomi, kā ierīces lietošanas laikā var ietaupīt vēl vairāk energijas un kā ierīci pareizi utilizēt.

### Enerģijas taupīšana

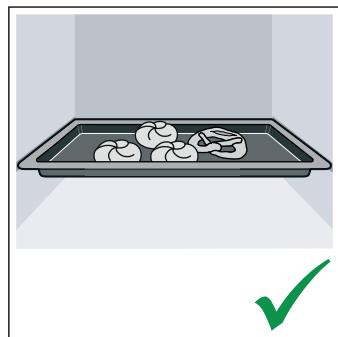
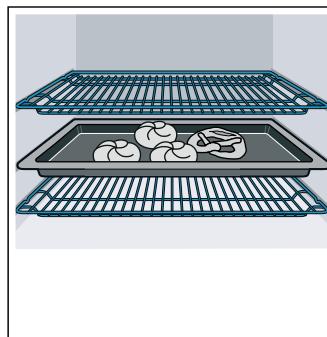
- Iepriekš ierīci sakarsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai lietošanas pamācības tabulās.
- Atkausējiet saldētus pārtikas produktus, pirms ievietojat tos gatavošanas telpā.



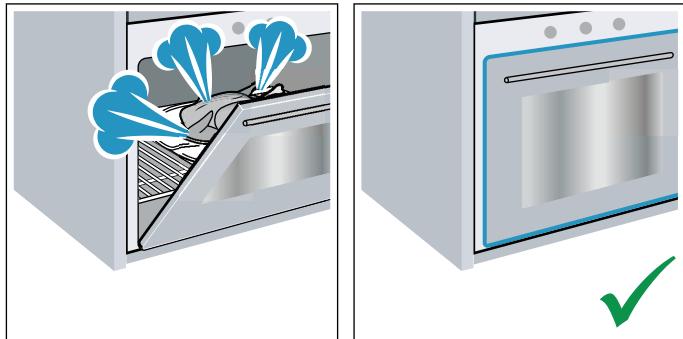
- Izmantojet tumšas melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes. Tās īpaši labi uztver karstumu.



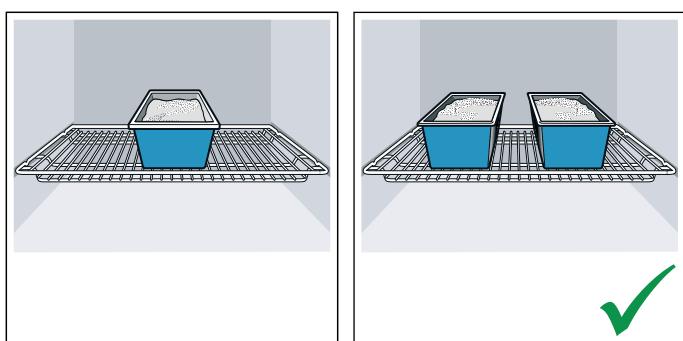
- Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas.



- Ierīces darbības laikā durvis atveriet iespējami retāk.



- Vairākas kūkas ieteicams cept secīgi. Tad gatavošanas telpa vēl ir sulta. Šādi var saīsināt nākamās kūkas cepšanas laiku. Gatavošanas telpā 2 taisnstūra veidnes var novietot arī vienu blakus otrai.



- Ja gatavojet ilgāku laiku, ierīci varat izslēgt 10 minūtes pirms gatavošanas beigām un pabeigt gatavot ar atlikušo siltumu.

## Videi nekaitīga utilizācija

Utilizējiet iepakojumu apkārtējai videi nekaitīgā veidā.



Šī ierīce ir markēta atbilstoši ES Direktīvai 2012/19/ES par elektrisko un elektronisko iekārtu atkritumiem (EEIA). Šī direktīva ES mērogā paredz noteikumus par vecu iekārtu pieņemšanu un pārstrādi.

## Ierīces apraksts

Šajā nodaļā paskaidroti displeja un vadības elementi. Kā arī aprakstītas dažādās ierīces funkcijas.

**Norādījums:** Atbilstīgi ierīces veidam iespējamas atšķirības krāsās un atsevišķos elementos.



### **[1] Taustiņi un displejs**

Taustiņi ir skārienjutīgi lauki, zem kuriem izvietoti sensori. Lai izvēlētos funkciju, tikai pieskarieties simbolam.

Displejā tiek rādīti aktīvo funkciju simboli un laika funkcijas.

### **[2] Funkciju izvēles slēdzis**

Izmantojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmu un citas funkcijas.

Funkciju izvēles slēdzi var griezt no nulles pozīcijas uz kreiso un uz labo pusī.

### **[3] Temperatūras izvēles slēdzis**

Izmantojot temperatūras izvēles slēdzi, varat iestatīt karsēšanas režīma temperatūru vai izvēlēties citu funkciju iestatīšanu.

Temperatūras izvēles slēdzi varat griezt uz kreiso un labo pusī. Tam nav nulles pozīcijas.

### **[4] Ūdens tvertne**

Ūdens tvertnes piepildīšana un iztukšošana  
→ "Ūdens tvertnes piepildīšana" 16. lappusē

**Norādījums:** Dažu ierīču rokturslēdzi ir iegremdējami. Lai iebīdītu vai izbīdītu rokturslēdzi, nos piediet to, kad tas ir nulles pozīcijā.

## Vadības panelis

Izmantojot vadības paneli, var iestatīt dažādas ierīces funkcijas. Šajā nodaļā sniegs vadības paneļa un vadības elementu izvietojuma pārskats.

### **Taustiņi un displejs**

Ar taustiņiem var iestatīt dažādas ierīces papildfunkcijas. Displejā redzamas attiecīgās vērtības.

Simbols	Nozīme	
<b>Taustiņi</b>		
(⌚)	Laika funkcijas	Vairākkārt pieskaroties, tiek atlasīts pulkstenis (⌚), taimeris (⏰), laiks (⌚) un beigas (⌚).
-	Mīnuss	Iestatāmo vērtību samazināšana.
+	Pluss	Iestatāmo vērtību palielināšana.
⌚-	Gatavošanas nodalījuma apgaismojums	Gatavošanas nodalījuma apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana.
⌚+	Ātrā uzkarsēšana	Gatavošanas nodalījuma ātrās uzkarsēšanas ieslēgšana vai izslēgšana.
⌚⌚	Papildtvaika funkcija	Papildtvaika funkcijas ieslēgšana → "Tvaiks" 16. lappusē
⌚⌚⌚	Bērnu drošība	Cepeskrāsns funkciju bloķēšana un atbloķēšana vadības panelī.

### **Displejs**

⌚ *	Ūd. tvertnes iztukšošana	Norādījums par ūdens tvertnes iztukšošanu
⌚ *	Ūdens tvertnes piepildīšana	Norādījums par ūdens tvertnes piepildīšanu
⌚⌚ *	Atkalkošana	Atkalkojet ierīci

\* Displejā parādās simbols atkarībā no situācijas

**Displejs**

Displejā tiek rādīta gatavošanas nodalījuma temperatūra, ko iestata, izmantojot temperatūras izvēles slēdzi.

Turklāt varat skatīt arī laika funkciju iestatījumus. Priekšplānā ir redzama vērtība, kas pašlaik tiek iestatīta vai pašlaik notiek. Lai izmantotu atsevišķās laika funkcijas, vairākkārt pieskarieties taustījam . Sarkana josla virs vai zem attiecīgā simbola norāda, kura vērtība pašlaik ir redzama priekšplānā.

**Karsēšanas režīmi un funkcijas**

Izmantojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmus un citas funkcijas.

Lai vienmēr izvēlētos piemērotāko ēdienu karsēšanas režīmu, šajā nodaļā ir izskaidrotas atšķirības un lietojums.

Karsēšanas veids	Temperatūra	Lietojums
	3D karstais gaiss*	30–275 °C Cepšanai vienā līmenī vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermēņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā.
	Saudzējošais karstais gaiss	125–275 °C Saudzīgai izvēlēto ēdienu gatavošanai vienā līmenī, bez iepriekšējas uzkarsēšanas. Ventilators izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermēņa radīto siltumu visā gatavošanas nodalījumā. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un enerģijas efektivitātes klases noteikšanai.
	Sildīšana**	80–180 °C Saudzīgai ēdienu atkārtota uzsildīšanai un mīklas izstrādājumu cepšanai.
	Picas gatavošana	30–275 °C Picas un tādu ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešams liels siltums no apakšas. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
	Karsēšana no apakšas	30–250 °C Sautēšanai ūdens peldē un apcepšanai. Karstums plūst no apakšas.
	Atkausēšana	30–60 °C Saldētu ēdienu saudzīgai atkausēšanai.
	Lēna sautēšana	70–120°C Saudzējošai un lēnai iepriekš apceptu, mīkstu gaļas gabalu sautēšanai atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
	Lielu gabalu grilēšana  1 = viegls 2 = vidējs 3 = spēcīgs	Grilēšanas līmeni Plakanas pārtikas, piemēram, steiku, desīnu vai grauzdiņu grilēšanai un apcepšanai. Zem grila sildķermēņa sakarst visa virsma.
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu*	30–275 °C Putnu gaļas, veselas zīvs un lielāku gaļas gabalu cepšanai. Grilēšanas sildelementi un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Karsēšana no augšas/apakšas*	30–275 °C Standarta cepšanai vienā līmenī. Īpaši piemērota kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

\* Papildtvaika funkciju ar šo karsēšanas veidu var izmantot, sākot no 80 °C (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

\*\* Tvaika karsēšanas režīms (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

**Norādījums:** Katram karsēšanas režīmam ierīce piedāvā ieteicamo temperatūru vai līmeni. To var pārņemt vai attiecīgajā zonā mainīt.

## Citas funkcijas

Jaunā cepeškrāsns nodrošina arī citas funkcijas, kas šajā nodalā tiek īsi aprakstītas.

Funkcija	Lietojums
	Programmas Ierīcē jau ir ieprogrammēti daudzu ēdienu piemērotākie iestatījumi.
	Tīrišanas funkcijas → "Tīrišanas funkcija" 24. lappusē Ja tiek izmantota tīrišanas funkcija „Ecolyse”  , gatavošanas nodalījuma tīrišana notiek gandrīz patstāvīgi. Lai nodrošinātu ierīces darbību, tā regulāri jāatkālko  .

## Temperatūra

Gatavošanas nodalījuma temperatūru iestata, izmantojot temperatūras izvēles slēdzi. To arī izmanto, lai, piemēram, atlasītu grilēšanas un tīrišanas režīmu. Iestatījumi ir redzami displejā.

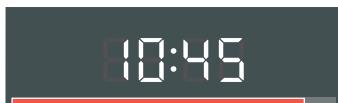
### Norādījumi

- Līdz 100 °C temperatūru iestata ar 1 grāda soli, pēc tam — ar 5 grādu soli.
- Ja iestatīts 3. grilēšanas līmenis, ierīce pēc apm. 20 minūtēm pazemina temperatūru līdz 1. grilēšanas līmenim.

### Temperatūras rādījums

Jo vairāk uzkarst gatavošanas nodalījums, jo tālāk uz labo pusi no kreisās pārvietojas sarkanā līnija displeja apakšdaļā.

Ja izmantojat iepriekšējo uzkarsēšanu, labākais brīdis, kad ievietot ēdienu gatavošanas nodalījumā, ir tad, kad līnija ir pilnīgi sarkana.



### Atlikušais siltums

Kad ierīce ir izslēgta, temperatūras indikators uzrāda atlikušo siltumu gatavošanas nodalījumā. Jo zemāka kļūst temperatūra, jo mazāks ir indikatora piepildījums.

### Norādījumi

- Temperatūras indikatora piepildījums mainās tikai tad, ja ir ieslēgts tāds karsēšanas režīms, kam tiek iestatīta temperatūra. Piemēram, grilēšanas režīmu gadījumā visa indikatora līnija uzreiz jau ir sarkana.
- Ja ieslēdzat ierīces darbības režīmu un temperatūra gatavošanas telpā ir pārāk augsta, dažos karsēšanas režīmos displejā ir redzams  . Izslēdziet ierīci un ļaujet tai atdzist. Pēc tam no jauna ieslēdziet darbības režīmu.
- Termiskās ierices dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas nodalījumā.

## Gatavošanas nodalījums

Dažādi elementi gatavošanas nodalījumā atvieglo darbu ar ierīci. Piemēram, gatavošanas nodalījumā ir plašs apgaismojums, un dzesēšanas ventilators pasargā ierīci no pārkaršanas.

### Ierīces durvju atvēršana

Ja darbības režīma laikā atverat ierīces durvis, darbība tiek turpināta.

### Gatavošanas nodalījuma apgaismojums

Gatavošanas nodalījuma apgaismojums ierīces darbības laikā ir ieslēgts, kad izmantojat lielāko daļu karsēšanas režīmu un funkciju. Kad darbības režīms ir beidzies, apgaismojums tiek izslēgts.

Ar gatavošanas nodalījuma apgaismojuma taustiņu varat ieslēgt tikai apgaismojumu, nekarsējot ierīci. Tādējādi tiek atvieglota, piemēram, ierīces tīrišana.

### Dzesēšanas ventilators

Dzesēšanas ventilators tiek ieslēgts un izslēgts pēc nepieciešamības. Siltais gaiss izplūst pa durvju augšdaļu.

### Uzmanību!

Neaizsedziet ventilācijas atveres. Pretējā gadījumā ierīce var pārkarst.

Lai pēc darba režīma beigām gatavošanas nodalījums ātrāk atdzistu, dzesēšanas ventilators turpina darboties noteiktu laiku.

## Aprīkojums

Jūsu ierīcei ir pieejami dažādi piederumi. Tālāk aprakstīti piegādes komplektācijā iekļautie piederumi un to pareiza lietošana.

### Regulēšanas piederumi

Atkarībā no ierīces tipa piegādes komplektā iekļautie piederumi var būt atšķirīgi.

	<b>Režģis</b> Traukiem, kūku veidnēm un sacepumu formām. Cepešiem, grilējamai pārtikai un sasdētiem ēdieniem.
	<b>Universālā panna</b> Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem. To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz restītes.
	<b>Cepšanas paplāte</b> Plātsmaizēm un nelieliem mīklas izstrādājumiem.

Izmantojet tikai oriģinālos piederumus. Tie ir īpaši piemēroti šai ierīcei.

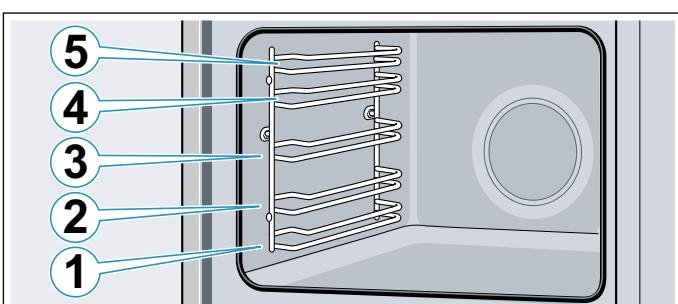
Piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai tīmeklī.

**Norādījums:** Kad piederumi sakarst, tie var deformēties. Tas neietekmē ierīces darbību. Atdziestot sākotnējā forma atjaunojas.

### Piederumu ievietošana

Gatavošanas nodalījumam ir 5 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no lejas uz augšu.

Pie gatavošanas nodalījuma dažām ierīcēm augšējais ievietošanas līmenis ir atzīmēts ar grila simbolu.



Piederumus vienmēr ievietojiet starp viena līmeņa abām vadotnēm.

Piederumu tam neapgāzoties var izvilk aptuveni līdz pusei.

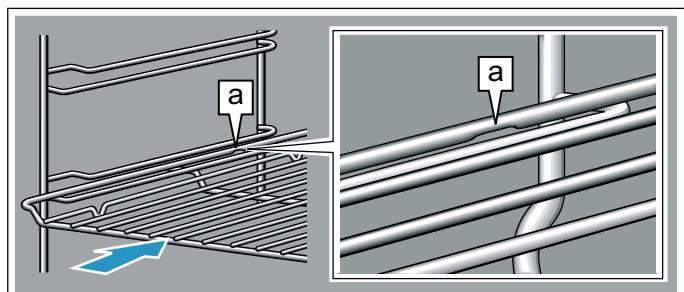
### Norādījumi

- Uzmaniet, lai piederumi gatavošanas nodalījumā vienmēr tiktu ievietoti pareizi.
- Iebīdiet piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr līdz galam, lai tie nepieskaras ierīces durvīm.
- Izņemiet neizmantotos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

### Nostiprināšanās funkcija

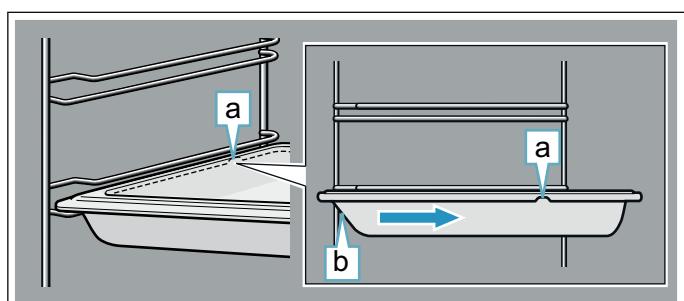
Piederumu var izvilk aptuveni līdz pusei, līdz tas noliksējas. Nostiprināšanās funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā. Lai pretapgāšanas funkcija darbos pareizi, piederumi gatavošanas telpā jāievieto pareizi.

Ievietojot restītes, ievērojet, lai aizturis **a** atrodas aizmugurē un ir vērsts uz leju. Brīvajai pusei jābūt pret ierīces durvīm un ieliekumam **—** jānorāda uz leju.



Ievietojot cepšanas paplāti, ievērojet, lai aizturis **a** atrodas aizmugurē un ir vērsts uz leju. Piederuma slīpajai malai **b** jābūt vērstai pret ierīces durvīm.

Piemērs attēlā: universālā panna.

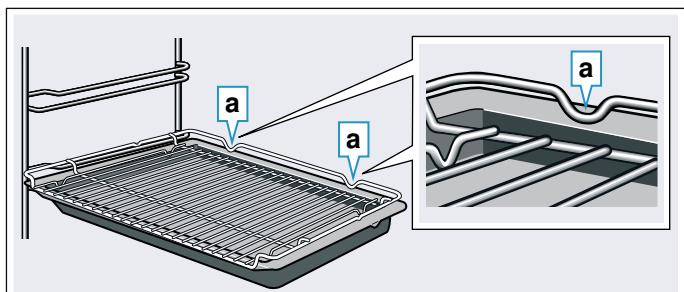


### Piederumu kombinēšana

Restītes varat izmantot reizē ar universālo pannu, lai uztvertu pilošu šķidrumu.

Uzliekot restītes, nemiet vērā, lai abas attāluma atzīmes **a** atrodas uz aizmugurējās malas. Ievietojot universālo pannu, restītēm jābūt virs augšējā ievietošanas līmena stieniša.

Piemērs attēlā: universālā panna.



## Papildpiederumi

Īpašos piederumus iespējams iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētā veikalā vai tīmeklī. Plašu piedāvājumu savai ierīcei skatiet mūsu katalogā vai tīmeklī.

Preču pieejamība un pasūtīšanas iespējas tīmeklī dažādās valstīs atšķiras. Šo informāciju, lūdzu, skatiet pirkuma dokumentos.

**Norādījums:** Ne katrs papildpiederums der katrai ierīcei. Veicot pirkumu, lūdzu, vienmēr norādīt savas ierīces precīzu apzīmējumu (E Nr.). → "Klientu apkalpošanas dienests" 30. lappusē

### Papildpiederumi

#### Režģis

Traukiem, kūku un sautēšanas veidnēm, cepešiem un grilējumiem.

#### Cepamā plāts

Plātsmaizēm un cepumiem.

#### Universālā panna

Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem.

To var izmantot arī kā tauku savācēju, ja grilē tieši uz režga.

#### Ieliekams režģis

Gaļas, putnu gaļas un nesadalītas zīvs gatavošanai.

Ievietojams universālajā pannā, lai savāktu pilošos taukus un gaļas sulu.

#### Universālā panna ar pretpiedeguma pārklājumu

Sulīgām kūkām, cepumiem, saldētiem ēdieniem un lieliem cepešiem.

Cepumi un cepeši ir vieglāk noņemami no universālās pannas.

#### Cepamā plāts ar pretpiedeguma pārklājumu

Plātsmaizēm un cepumiem.

Cepumus vieglāk noņemt no cepamās plāts.

#### Divas universālās pannas, šaura forma

Sulīgām kūkām, cepumiem un saldētiem ēdieniem.

Neievietojiet universālās pannas vadotnēs ar klipšu stiprinājumiem, kā arī nenovietojiet tās uz režga.

#### Profesionālā panna

Liela ēdiena daudzuma pagatavošanai. Lieliski piemērota, piemēram, baklažānu sacepuma pagatavošanai.

#### Profesionālā panna ar ieliekamu režģi

Liela ēdiena daudzuma pagatavošanai.

#### Profesionālās pannas vāks

Ar vāku profesionālo pannu var pārveidot par profesionālu cepeštrauku.

#### Picas plāts

Picai un lielām apaljām kūkām.

#### Grila plāts

Grilēšanai bez režga vai pilienu savākšanai. Izmantot tikai universālajā pannā.

#### Akmens plāksne

Pašu gatavotas maizes, smalkmaizišu un picas cepšanai, lai iegūtu kraukšķīgu pamatni.

Akmens plāksne iepriekš jāuzkarsē līdz ieteiktajai temperatūrai.

#### Stikla cepešu trauks

Sautējumiem un sacepumiem.

#### Stikla panna

Sacepumiem, dārzenu ēdieniem un cepumiem.

#### Izvilkšanas klipšu vadotne

Izvilkšanas vadotnes var izmantot jebkurā augstuma līmenī. Var piešķirtāt tik daudz vadotņu, cik ir pieejamo brīvo līmeni.

#### Izbīdišanas sistēma 1 līmenī

Ar izbīdišanas vadotnēm 2. līmenī varat piederumu izvilk tālāk, un tas neapgāzīsies.

#### Izbīdišanas sistēma 2 līmenos

Ar izbīdišanas vadotnēm 2. un 3. līmenī varat piederumu izvilk tālāk, un tas neapgāzīsies.

#### Izbīdišanas sistēma 3 līmenos

Ar izbīdišanas vadotnēm 1., 2. un 3. līmenī varat piederumu izvilk tālāk, un tas neapgāzīsies.

## Pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms sākat lietot jauno ierīci, jāveic dažas darbības. Tostarp arī ierīces un piederumu tīrišana.

### Pirms lietošanas uzsākšanas

Pirms veikt pirmās lietošanas reizes darbības, noskaidrojiet savā ūdens apgādes uzņēmumā krāna ūdens cietības līmeni.

#### Uzmanību!

- Iekārtas bojājumi nepareizi iestatītas ūdens cietības dēļ. Iekārta nevar laikus sniegt brīdinājumu par atkalķošanu. Pārliecieties, ka ūdens cietība ir iestatīta pareizi.
- Nepiemērotu šķidrumu izraisīti ierīces bojājumi. Neizmantojiet destilētu ūdeni, krāna ūdeni ar augstu hloru saturu ( $> 40 \text{ mg/l}$ ) vai citus šķidrumus. Izmantojiet tikai tīru, aukstu krāna ūdeni, mīkstinātu ūdeni vai minerālūdeni bez oglskābās gāzes.

#### Norādījumi

- Ja ūdenim ir augsts kaļķa saturs, iesakām izmantot mīkstinātu ūdeni.
- Ja izmantojat tikai mīkstinātu ūdeni, varat iestatīt ūdens cietības līmeni „mīkstināts”.
- Ja izmantojat minerālūdeni, iestatiet ūdens cietības līmeni „loti ciets”.
- Ja izmantojat minerālūdeni, tad izmantojiet tikai minerālūdeni bez oglekļa dioksīda.

### Pirmā lietošanas reize

Pēc ierīces pieslēgšanas pie elektrotīkla displejā redzams laiks. Iestatiet pareizu laiku.

#### Pulksteņa laika iestatīšana

Raugiet, lai funkciju izvēles slēdzis būtu nulles pozīcijā.

Pulksteņa laiks sākas ar „12:00”.

1. Iestatiet pulksteni ar taustīpu – vai +.
  2. Lai apstiprinātu, pieskarieties taustīnam ⊖.
- Displejā tiek rādīts pulksteņa laiks.

#### Ūdens cietības pakāpes iestatīšana

Ūdens cietību iestatiet pamatiestatījumos.

→ "Pamatiestatījumi" 21. lappusē

Iestatīšana	Ūdens cietības līmenis		
	mmol/l	vācu ( $^{\circ}\text{dH}$ )	franču ( $^{\circ}\text{fH}$ )
110 = mīkstināts	-	-	-
111 = mīksts	līdz 1,3	līdz 7,3	līdz 13
112 = vidējs	1,3 - 2,5	7,3 - 14	13 - 25
113 = ciets	2,5 - 3,8	14 - 21,3	25 - 38
114 = loti ciets	virs 3,8	virs 21,3	über 38

### Gatavošanas nodalījuma un piederumu tīrišana

Pirms ierīcē pirmoreiz gatavojet ēdienu, notīriet piederumus un iztīriet gatavošanas nodalījumu.

#### Gatavošanas nodalījuma tīrišana

Lai novērstu jaunai iekārtai raksturīgo aromātu, uzkarsējiet tukšu, aizvērtu gatavošanas nodalījumu.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas telpas.
2. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma iepakojuma atliekas, kā piemēram polistirola lodītes.
3. Pirms sildīšanas noslaukiet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.
4. Piepildiet ūdens tvertni. → "Ūdens tvertnes piepildīšana" 16. lappusē
5. Iestatiet norādīto karsēšanas veidu, temperatūru uzkarsēšanai ar papildtvika funkciju. → "Ierīces lietošana" 15. lappusē → "Tvaiks" 16. lappusē

#### Uzkarsēšana ar papildtvika funkciju

Karsēšanas veids	Karstais gaiss  ar papildtvika funkciju 
Temperatūra	200 °C
Ilgums	30 minūtes

6. Pēc uzkarsēšanas ar papildtvika funkciju veiciet uzkarsēšanu bez papildtvika funkcijas.
7. Iestatiet norādīto karsēšanas veidu, temperatūru uzkarsēšanai ar papildtvika funkciju.

#### Uzkarsēšana bez papildtvika funkcijas

Karsēšanas veids	Karsēšana no augšas/apakšas 
Temperatūra	240 °C
Ilgums	30 minūtes

8. Ierīces karsēšanas laikā vēdījet virtuvi.
9. Pēc norādītā laika izslēdziet iekārtu.
10. Nogaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzīsis.
11. Notīriet gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drānu.
12. Iztukšojet ūdens tvertni un izķāvējiet gatavošanas nodalījumu. → "Pēc katra tvaicēšanas režīma" 17. lappusē

#### Piederumu tīrišana

Kārtīgi notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mitru drāniņu vai mīkstu suku.

# Ierīces lietošana

Jūs jau uzzinājāt informāciju par vadības elementiem un to darbības veidu. Tālāk aprakstīts, ka iestatīt ierīci.

## Ierīces ieslēgšana un izslēgšana

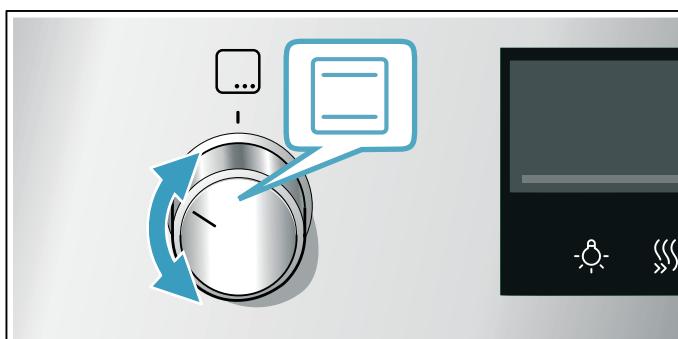
Ierīci ieslēdz un izslēdz ar funkciju izvēles slēdzi. Kad tas tiek pagriezts jebkurā pozīcijā no nulles pozīcijas, ierīce tiek ieslēgta. Lai izslēgtu ierīci, vienmēr pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

## Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

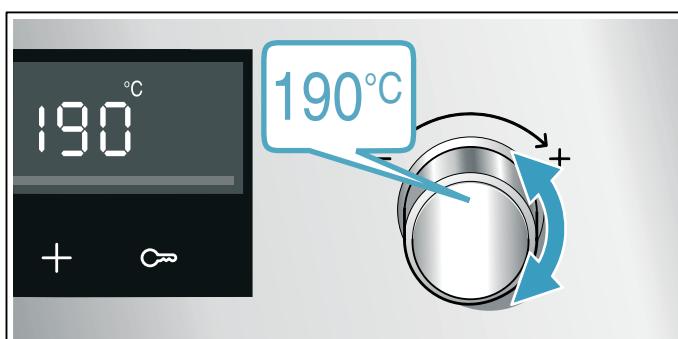
Ierīci var vienkārši iestatīt, izmantojot funkciju un temperatūras izvēles slēdzi. Noteiktiem ēdiensiem piemērotākos karsēšanas režīmus skatiet lietošanas instrukcijas sākumā.

Piemērs attēlā: karsēšana no augšas/apakšas ☒ 190 °C temperatūrā.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet karsēšanas režīmu.



2. Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet temperatūru vai grilēšanas līmeni.



Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.

Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

**Norādījums:** Darbības režīmam iespējams iestatīt arī gatavošanas laiku un beigu laiku. → "Laika funkcijas" 18. lappusē

## Mainīšana

Ar attiecīgo izvēles slēdzi jebkurā laikā var mainīt karsēšanas režīmu un temperatūru.

Ja mainīt karsēšanas režīmu, temperatūra tiek mainīta uz attiecīgo noklusējuma vērtību.

## Ātrā uzkarsēšana

Izmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju, var saīsināt uzkarsēšanas ilgumu.

Piemērotie karsēšanas režīmi:

- ☺ 3D karstais gaiss
- ☒ Karsēšana no augšas/apakšas

Izmantojet ātrās uzkarsēšanas funkciju tikai tad, ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C.

Lai ēdiens izceptos vienmērīgi, ievietojiet to gatavošanas nodalījumā tikai tad, kad ātrā uzkarsēšana ir beigusies.

1. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
2. Pieskarieties taustīnam ☺. Displejā redzams simbols »☺».

Pēc dažām sekundēm cepeškrāsns sāk karsēt.

Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, atskan skaņas signāls un simbols »☺» nodziest. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

## Tvaiks

Ēdienu gatavošana, izmantojot papildu tvaiku.

### **⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!**

Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams. Atverot ierīci, nestāviet pārāk tuvu. Ierīces durvis atveriet uzmanīgi. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

### **⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās risks!**

Ierīces darbības laikā ūdens tvertne var uzkarst. Ūdens tvertnei pirms iztukšošanas jaujet atdzist.

### Gatavošana ar papildtvaika funkciju

Gatavojot ar papildtvaika funkciju, ierīces darbības laikā gatavošanas telpā noteiktos laika intervālos ieplūst tvaiks. Tādējādi iespējams sasniegt vislabāko gatavošanas rezultātu.

Jūsu produkta ieguvumi:

- kraukšķīga garoziņa
- spīdīga virsma
- iekšpusē sulīgs un mīksts
- saraujas tikai nedaudz

Nemiet vērā tabulā sniegtu informāciju. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 34. lappusē → "Programmas" 31. lappusē

### Tvaika intensitāte

Tvaika padevei iespējamas dažādas intensitātes:

- zema = ☀
- augsta = ☀

### Piemēroti karsēšanas režīmi

Šiem karsēšanas veidiem papildus var ieslēgt tvaika režīmu:

- 3D karstais gaiss ☃
- Karsēšana no augšas/apakšas ☐
- Grilēšana ar cirkulējošu gaisu ☕

### Starts

1. Piepildiet ūdens tvertni.
  2. Iestatiet karsēšanas veidu un temperatūru.
- Norādījums:** Režīmā ar tvaiku var iestatīt 80-240 °C.
3. Spiediet taustiņu ☺, lai iestatītu vēlamo tvaika intensitāti.
- Ierīce sāk darbību.

### Tvaika padeves atcelšana

Lai priekšlaikus pārtrauktu papildtvaika funkciju, nospiediet taustiņu ☺ tik bieži, līdz tvaika intensitāte ir deaktivizēta.

**Norādījums:** Darbība turpinās bez papildtvaika funkcijas.

### Beigšana

Lai izslēgtu ierīci, vienmēr pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. → "Pēc katra tvaicēšanas režīma" 17. lappusē

### Sildīšana

Ar karsēšanas veidu "Sildīšana ☉" var saudzīgi uzsildīt iepriekš pagatavotus ēdienus vai iepriekšējā dienā ceptus mīklas izstrādājumus. Papildtvaika funkcija ieslēdzas automātiski.

### Starts

1. Nogaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisīs.
  2. Piepildiet ūdens tvertni.
  3. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet sildīšanu ☉.
  4. Ar temperatūras izvēles taustiņu iestatiet temperatūru.
- Ierīce sāk darbību.

### Beigšana

Lai izslēgtu ierīci, vienmēr pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. → "Pēc katra tvaicēšanas režīma" 17. lappusē

### Ūdens tvertnes piepildīšana

Pārliecinieties, vai ūdens cietības līmenis ir iestatīts pareizi. → "Pamatiestatījumi" 21. lappusē

### **⚠ Brīdinājums – Savainojumu un ugunsgrēka draudi!**

Iepildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni vai mūsu ieteikto atkalķošanas šķidumu. Neiепildiet ūdens tvertnē uzliesmojošus šķidrumus (piem., alkoholu saturošus dzērienus). Uzliesmojošu šķidrumu tvaiki, saskarē ar sakarsušajām gatavošanas nodalījuma virsmām, var aizdegties (uzliesmot). Ierīces durvis var atsprāgt valā. Pa tām var izplūst karsts tvaiks un izšauties liesmas.

### **⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!**

Ierīces darbības laikā ūdens tvertne var uzkarst. Kad ierīce pabeigusi darbu, nogaidiet, līdz ūdens tvertne ir atdzisusi. Izņemiet ūdens tvertni no tvertnes padziļinājuma.

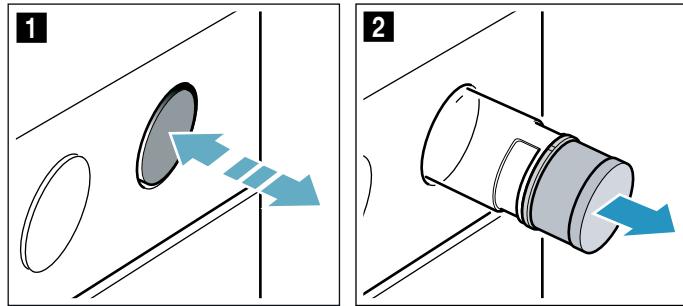
### Uzmanību!

Nepiemērotu šķidrumu izraisīti ierīces bojājumi. Neizmantojet destilētu ūdeni, krāna ūdeni ar augstu hlora saturu (> 40 mg/l) vai citus šķidrumus. Izmantojet tikai tīru, aukstu krāna ūdeni, mīkstinātu ūdeni vai minerālūdeni bez oglekļa dioksīda.

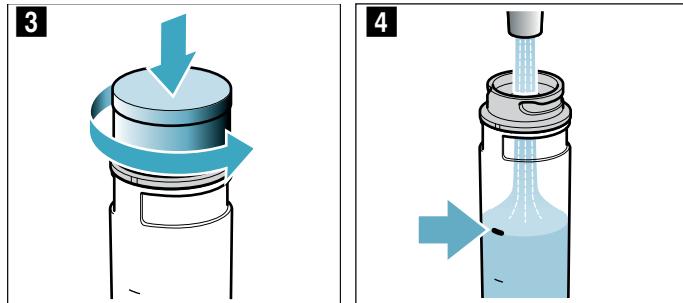
### Norādījumi

- Ja ūdenim ir augsts kaļķa saturs, iesakām izmantot mīkstinātu ūdeni.
- Ja izmantojat tikai mīkstinātu ūdeni, varat iestatīt ūdens cietības līmeni „mīkstināts”.
- Ja izmantojat minerālūdeni, iestatiet ūdens cietības līmeni „loti ciets”.
- Ja izmantojat minerālūdeni, tad izmantojet tikai minerālūdeni bez oglekļa dioksīda.

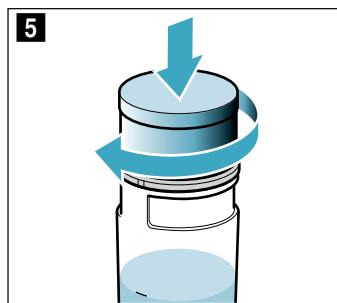
1. Spiediet uz ūdens tvertnes (1. att.).
2. Izvelciet ūdens vertni (2. attēls).



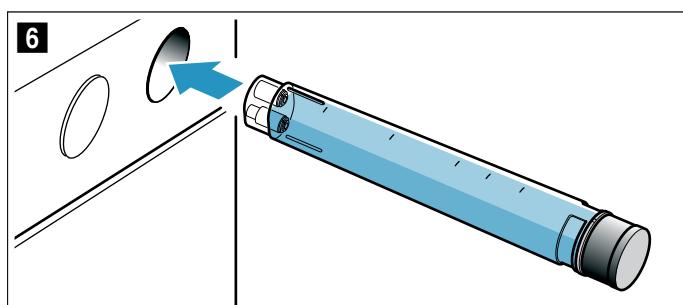
3. Nospiediet ūdens tvertnes vāku, turiet un grieziet valjā (3. att.).
4. Iepildiet ūdeni (4. att.).



5. Aizskrūvējet ūdens tvertnes vāku (5. att.).



6. Ūdens tvertni atkal ievietojiet atverē un spiediet, līdz nofiksējas (6. att.).



### Uzpildiet ūdens tvertni

Kad ūdens tvertne ir tukša, atskan signāls un displejā mirgo simbols "Uzpildit ūdens tvertni".

1. Izņemiet ūdens tvertni un uzpildiet to.
2. Ielieciet uzpildītu ūdens tvertni.

**Norādījums:** Ja darbības laikā ūdens tvertne netiek uzpildīta, darbība turpinās bez papildtvaika funkcijas.

### Pēc katra tvaicēšanas režīma

#### ⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams. Atverot ierīci, nestāviet pārāk tuvu. Ierīces durvis atveriet uzmanīgi. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

#### ⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā iekārta sakarst. Pirms tīrišanas ļaujiet iekārtai atdzist.

#### ⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

Ierīces darbības laikā ūdens tvertne var uzkarst. Ūdens tvertnei pirms iztukšošanas ļaujiet atdzist.

#### Uzmanību!

Emaljas bojājumi: nesāciet darbības režīmu, ja uz gatavošanas nodalījuma ir ūdens. Pirms darbības uzsākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodalījuma pamatnes.

Pēc katra tvaika režīma beigām atlikušais ūdens tiek atsūknēts atpakaļ ūdens tvertnē. Iztukšojiet un pēc tam izžāvējiet ūdens tvertni. Gatavošanas nodalījumā paliek mitrums. Izžāvējiet gatavošanas nodalījumu.

**Norādījums:** Notīriet kalķa nogulsnes ar etiķi samitrinātu drānu, noslaukiet ar tīrā ūdeni samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu.

### Ūdens tvertnes iztukšošana

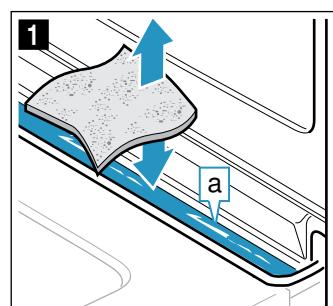
#### Uzmanību!

- Nežāvējiet ūdens tvertni karstā gatavošanas nodalījumā. Tā var sabojāt ūdens tvertni.
- Nemazgājiet ūdens tvertni trauku mazgājamajā mašīnā. Tā var sabojāt ūdens tvertni.

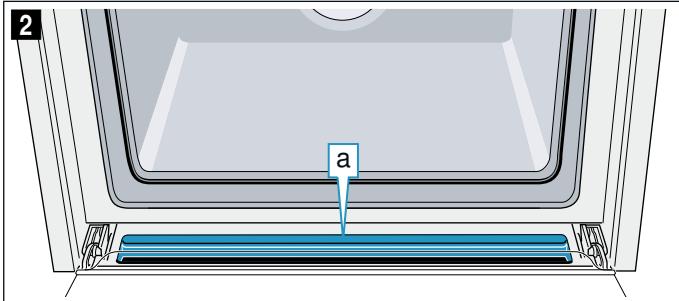
1. Spiediet uz ūdens tvertnes.
2. Izvelciet ūdens tvertni.
3. Atskrūvējiet ūdens tvertnes vāku.
4. Iztukšojiet ūdens tvertni, iztīriet ar mazgāšanas līdzekli un rūpīgi izskalojiet ar tīru ūdeni.
5. Visas dalas nosusiniet ar mīkstu drānu.
6. Vāciņa blīvējumu noslaukiet sausu.
7. Žāvējiet ar atvērtu vāku.
8. Uzlieciet ūdens tvertnei vāciņu un aizskrūvējiet.
9. Ievietojiet ūdens tvertni.

### Pilienu savākšanas paplāte

1. ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Atveriet ierīces durvis.
3. Uzmanīgi saslaukiet un uzsūciet ūdeni no pilienu krātuves **a** ar sūkļdrānu (1. att.).



Pilienu krātuve **a** atrodas zem gatavošanas nodalījuma (2. att.).



### Gatavošanas telpas tīrišana manuāli

1. Ľaujiet iekārtai atdzist.
2. Iztīriet gatavošanas telpu.
3. Izslaukiet gatavošanas telpu ar mīkstu drānu.
4. Atstājiet ierīces durvis atvērtas 1 stundu, lai gatavošanas telpa izķūst pilnībā.

## Laika funkcijas

Jūsu ierīcei ir dažādas laika funkcijas.

Laika funkcija	Lietojums
Laiks	Pēc iestatītā gatavošanas laika beigām ierīce automātiiski izslēdzas.
Beigas	Ievadiet gatavošanas laiku un vēlamo beigu laiku. Ierīce automātiiski ieslēgsies, lai darbība būtu pabeigta vēlamajā laikā.
Taimeris	Taimeris darbojas kā grozāms pulkstenis. Tas darbojas neatkarīgi no darbības režīma un citām laika funkcijām un neietekmē ierīces darbību.
Pulkstenis	Ja priekšplānā nedarbojas neviens cita funkcija, ierīces displejā redzams pulkstenja laiks.

Tikai pēc karsēšanas režīma iestatīšanas var aktivizēt darbības ilgumu, pieskaroties taustiņam . Kad ir iestatīts darbības ilgums, var aktivizēt beigu laiku. Taimeri var iestatīt jebkurā brīdī.

Pēc gatavošanas laika vai taimera laika beigām atskan signāls. Signālu var priekšlaicīgi apturēt, pieskaroties taustiņam .

**Norādījums:** Signāla ilgumu iespējams iestatīt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi" 21. lappusē

### Ilguma iestatīšana

Ierīcē varat iestatīt ēdienu gatavošanas ilgumu. Tādā veidā netiks pārsniegts vēlamais gatavošanas laiks un nebūs jāpārtrauc citi darbi, lai apstādinātu darbības režīmu.

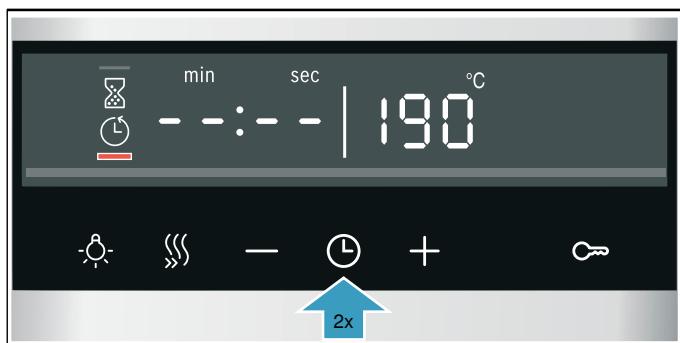
Maksimālais iestatāmais laiks ir 23 stundas un 59 minūtes. Ilgumu līdz vienai stundai var iestatīt ar vienas minūtes soli, ilgāku laiku – ar 5 minūšu soli.

Ilguma sākuma vērtība atšķiras atkarībā no tā, kuram taustiņam pieskaraties vispirms:

10 minūtes, ja pieskaraties taustiņam **-**, vai 30 minūtes, ja pieskaraties taustiņam **+**.

Piemērs attēlā: gatavošanas laiks – 45 minūtes.

1. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru vai līmeni.
2. Divreiz pieskarieties taustiņam . Displejā ir izejmēts laiks .



### 3. Ar taustiņu – vai + iestatiet laiku.



Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt. Displejā redzama laika atskaite.

#### Laika atskaites beigas

Atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams ilgums 0.

Kad signāls vairs neskan, varat vēlreiz iestatīt ilgumu ar taustiņu +.

Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

#### Mainīšana un atcelšana

Ar taustiņu – vai + varat jebkurā laikā mainīt ilgumu. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek lietotas.

Lai atceltu, ar taustiņu – atiestatiet ilgumu uz nulli. Ierīce turpina karsēt bez iestatīta ilguma.

#### Laika funkciju skatīšana

Ja ir iestatītas laika funkcijas, displejā ir redzami attiecīgie simboli. Simbols, kura laiks pašlaik tiek rādīts, ir iezīmēts.

Lai skatītu dažādo laika funkciju vērtības, vairākkārt pieskarieties taustiņam ⊕, līdz tiek iezīmēts vajadzīgais simbols.

#### Beigu laika iestatīšana

Pulksteņa laiku, kad beidzas gatavošanas laiks, varat pārceļt. Piemēram, varat ievietot ēdienu gatavošanas nodalījumā no rīta un iestatīt, ka tas ir gatavs pusdienu laikā.

#### Norādījumi

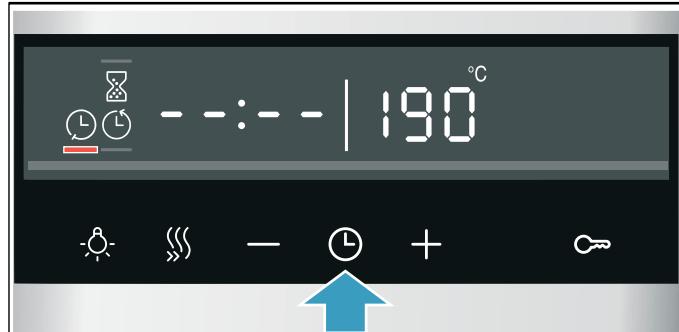
- Rauģiet, lai pārtika neatrastos gatavošanas nodalījumā pārāk ilgi un nesabojātos.
- Neiestatiet beigu laiku, ja darbības režīms jau ir ieslēgts. Gatavošanas rezultāts vairs neatbildīs iecerētajam.

Gatavošanas laika beigas var atlikt maksimāli līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

Piemērs attēlā: ir plkst. 10.30, iestatītais gatavošanas ilgums ir 45 minūtes, un ēdienam jābūt gatavam plkst. 12.30.

1. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru vai līmeni.
2. Divreiz pieskarieties taustiņam ⊕ un ar taustiņu – vai + iestatiet ilgumu.

### 3. Pēc tam vēlreiz pieskarieties taustiņam ⊕. Displejā ir iezīmēts beigu laiks ⊕.



### 4. Ar taustiņu + vai – iestatiet vēlāku beigu laiku.



Pēc dažām sekundēm ierīce lieto iestatījumus. Displejā redzams beigu laiks. Kad ierīce tiek ieslēgta, displejā redzama ilguma atskaite.

#### Laika atskaites beigas

Atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams ilgums 0.

Kad signāls vairs neskan, varat vēlreiz iestatīt ilgumu ar taustiņu +.

Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

#### Mainīšana un pārtraukšana

Gatavošanas beigu laiku var mainīt ar taustiņu – vai +. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek saglabātas.

Gatavošanas beigu laiku vairs nevar mainīt, ja laika atskaite jau ir sākta. Gatavošanas rezultāts vairs neatbildīs iecerētajam.

Lai pārtrauktu, ar taustiņu – iestatiet gatavošanas beigu laiku uz pašreizējo pulksteņa laiku plus gatavošanas ilgums. Ierīce sāk karsēt, un tiek sākta laika atskaite.

#### Laika funkciju skatīšana

Ja ir iestatītas laika funkcijas, displejā ir redzami attiecīgie simboli. Simbols, kura laiks pašlaik tiek rādīts, ir iezīmēts.

Lai skatītu dažādo laika funkciju vērtības, vairākkārt pieskarieties taustiņam ⊕, līdz tiek iezīmēts vajadzīgais simbols.

#### Taimera iestatīšana

Taimeris darbojas paralēli citiem iestatījumiem. To varat iestatīt jebkurā laikā, arī tad, kad ierīce ir izslēgta. Taimerim ir savs skaņas signāls. Jūs dzirdēsīt, vai

izslēdzas taimeris, vai beidzies iestatītais darbības ilgums.

Maksimālais iestatāmais laiks ir 23 stundas un 59 minūtes. Ja iestatāmais laiks nepārsniedz 10 minūtes, taimeri var iestatīt ar 30 sekunžu soli. Pēc tam laika intervāli ir lielāki, jo augstāka iestatāmā laika vērtība.

Taimera sākuma vērtība atšķiras atkarībā no tā, kuram taustījam pieskaraties vispirms:  
5 minūtes, ja pieskaraties taustījam –, vai 10 minūtes, ja pieskaraties taustījam +.

1. Vairākkārt pieskarieties taustījam ⊕, līdz tiek izzīmēts taimera simbols ☰.
2. Ar taustīju – vai + iestatīt taimera laiku.  
Pēc dažām sekundēm tiek sākts taimera laiks.

**Padoms:** Ja iestatītais taimera laiks attiecas uz ierīces darbību, izmantojet darbības ilguma laiku. Kad ilguma laiks ir beidzies, ierīce tiek automātiski izslēgta.

### Taimera laika atskaite beigusies

Atskan signāls. Displejā redzams taimera laiks 0. Lai izslēgtu taimeri, pieskarieties jebkuram taustīnam.

### Mainīšana un atcelšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā brīdī ar taustīju – vai +. Pēc dažām sekundēm izmaiņas tiek lietotas.

Lai atceltu, ar taustīju – atiestatīt taimera laiku uz nulli. Taimers tiek izslēgts.

### Laika funkciju skatīšana

Ja ir iestatītas laika funkcijas, displejā ir redzami attiecīgie simboli. Simbols, kura laiks pašlaik tiek rādīts, ir izzīmēts.

Lai skatītu dažādo laika funkciju vērtības, vairākkārt pieskarieties taustījam ⊕, līdz tiek izzīmēts vajadzīgais simbols.

### Pulksteņa laika iestatīšana

Pēc pieslēgšanas vai strāvas padeves pārtraukuma displejā mirgo pulksteņa laiks. Iestatīt pulksteņa laiku.

Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

1. Iestatīt pulksteņa laiku ar taustīju – vai +.  
Pulksteņa laiks vairs nemirgo.
2. Apstipriniet ar taustīju ⊕.  
Ierīce nepārņem iestatīto pulksteņa laiku.

**Norādījums:** Pamatiestatījumu sadaļā var iestatīt, vai ierīces displejā tiek rādīts pulksteņa laiks.  
→ "Pamatiestatījumi" 21. lappusē

### Pulksteņa laika mainīšana

Pulksteņa laiku nepieciešamības gadījumā var mainīt, piemēram, no vasaras uz ziemas laiku.

Lai to izdarītu, ierīcei jābūt izslēgtai; vairākkārt pieskarieties taustījam ⊕, līdz tiek izzīmēts pulksteņa simbols, un mainīt pulksteņa laiku ar taustīju – vai +.

## Bērnu aizsardzības sistēma

Lai bērni ierīci netīšām neieslēgtu vai nemainītu iestatījumus, ierīcei ir bērnu drošības funkcija.

### Norādījumi

- Pamatiestatījumu sadaļā varat mainīt to, vai ir iespējams iestatīt bērnu drošības funkciju.  
→ "Pamatiestatījumi" 21. lappusē
- Ja sildvirasma ir savienota ar cepeškrāsni, kam ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, šī funkcija neattiecas uz sildvirsmu.

### Ieslēgšana un izslēgšana

Lai ieslēgtu bērnu drošības funkciju, funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

Turiet nospiestu taustīju ⇔ apmēram 4 sekundes. Displejā redzams attiecīgais simbols. Bērnu drošības funkcija ir ieslēgta.

**Norādījums:** Ja ir iestatīts taimera laiks ☰, tā atskaite tiek joprojām turpināta. Kamēr ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, taimera laiku nevar mainīt.

Lai izslēgtu, vēlreiz turiet nospiestu taustīju ⇔ apmēram 4 sekundes, līdz simbols displejā nodziest.

# Pamatiestatījumi

Ir piedāvāti dažādi iestatījumi ierīces optimālai un vienkāršai izmantošanai. Ja nepieciešams, iestatījumus iespējams mainīt.

## Pamatiestatījumu saraksts

Atkarībā no ierīces aprīkojuma ne visi pamatiestatījumi ir pieejami.

Pamatiestatījums	Izvēle
c01	Signāla ilgums pēc gatavošanas ilguma vai taimera laika beigām 1 = apmēram 10 sekundes 2 = apmēram 30 sekundes* 3 = apmēram 2 minūtes
c02	Gaidīšanas laiks līdz iestatījuma lietošanai 1 = apmēram 3 sekundes* 2 = apmēram 6 sekundes 3 = apmēram 10 sekundes
c03	Taustiņu tonis pēc pieskaršanās taustiņam 0 = izslēgts 1 = ieslēgts*
c04	Displeja apgaismojuma spilgtums 1 = tumšs 2 = vidējs* 3 = gaišs
c05	Pulksteņa laika rādījums 0 = nerādīt pulksteņa laiku 1 = rādīt pulksteņa laiku*
c06	Bērnu drošības funkciju var ieslēgt 0 = nē 1 = jā* 2 = jā, ar durvju fiksatoru**
c07	Gatavošanas nodalījuma apgaismojums darbības laikā 0 = nē 1 = jā*
c08	Dzesēšanas ventilatora tukšgaitas darbības laiks 1 = īss 2 = vidējs* 3 = garš 4 = ļoti garš
c09	Uzstādītas teleskopiskās vadotnes** 0 = nē* (statīviem un viena līmeņa vadotnēm) 1 = jā (2 un 3 līmeņu vadotnēm)
c10	Ilgstoša siltuma uzturēšana pieejama 0 = nē* 1 = jā
c11	Ūdens cietība** 0 = mīkstināts 1 = mīksts (līdz 1,3 mmol/l) 2 = vidējs (1,3–2,5 mmol/l) 3 = ciets (2,5–3,8 mmol/l) 4 = ļoti ciets* (vairāk par 3,8 mmol/l)
c12	Visu vērtību rūpnīcas iestatījumu atiestatīšana 0 = nē* 1 = jā

\* Rūpnīcas iestatījumi (Atkarībā no ierīces veida rūpnīcas iestatījumi var atšķirties)

\*\* Pieejams ne visiem ierīces tipiem.

## Pamatiestatījumu maiņa

Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā.

1. Turiet nospiestu taustiņu  apmēram 4 sekundes. Displejā redzams pirmais pamatiestatījums, piemēram, **c01** / **1**.
2. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumu ar temperatūras izvēles slēdzi.
3. Ar taustiņu **+** pārejiet uz nākamo pamatiestatījumu.
4. Šādā veidā ar taustiņu **-** vai **+** izejiet cauri visiem pamatiestatījumiem un nepieciešamības gadījumā mainiet vērtību ar temperatūras izvēles slēdzi.
5. Lai apstiprinātu un izietu, vēlreiz turiet nospiestu taustiņu  apmēram 4 sekundes. Visi pamatiestatījumi tiek apstiprināti.

Pamatiestatījumus var atkal mainīt jebkurā brīdī.

**Norādījums:** Pēc strāvas padeves pārtraukuma mainītie pamatiestatījumi joprojām ir spēkā.

**Norādījums:** Ja jūsu ierīce ir aprīkota ar Home Connect funkciju, Home Connect iestatījumus meklējet ierīces pamatiestatījumu beigās.

Home Connect iestatījumi sākas ar **HC**.



## Brīvdienas režīms

Izmantojot ilgstošas siltuma uzturēšanas režīmu, varat iestatīt gatavošanas ilgumu virs 70 stundām. Ēdieni gatavošanas nodalījumā paliek silti, un jums nav jāieslēdz vai jāizslēdz ierīce.

### Ilgstošas siltuma uzturēšanas režīma palaišana

Lai varētu izmantot ilgstošas siltuma uzturēšanas režīmu, tas jāieslēdz pamatiestatījumos.

→ "Pamatiestatījumi" 21. lappusē

Ierīce karsē, izmantojot karsēšanu no augšas/apakšas. Temperatūru var iestatīt no 85 °C līdz 140 °C. Ilgumu var iestatīt ar pusstundas soli no 24 līdz 72 stundām.

- Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi pozīcijā

Programmas .

Displejā redzams **58bb**.

- Ar temperatūras izvēles taustiņu iestatiet temperatūru.

- Divreiz pieskarieties taustiņam .

Displejā ir iezīmēts laiks .

- Ar taustiņu + vai - iestatiet laiku.

**Norādījums:** Beigu laiku nevar pārceļt.

Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt. Displejā redzama laika atskaitē.

Kad brīvdienu režīma laiks beidzas, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt. Displejā redzams ilgums 0.

Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

### Mainīšana un atcelšana

Pēc palaišanas iestatījumus vairs nevar mainīt.

Ja vēlaties atcelt ilgstošas siltuma uzturēšanas režīmu, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.



## Tirīšanas līdzekļi

Ja veiksiet rūpīgu apkopi un tirīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Kā pareizi veikt ierīces apkopi un tirīšanu – aprakstīts tālāk.

### Piemēroti tirīšanas līdzekļi

Lai nesabojātu dažādās virsmas, lietojot nepareizus tirīšanas līdzekļus, lūdzu, ievērojet tabulā sniegtu informāciju. Atkarībā no ierīces tipa, visi ieraksti var neattiekties uz jūsu ierīci.

#### Uzmanību!

#### Virsmas bojājumi

Neizmantojiet:

- asus vai abrazīvus tirīšanas līdzekļus;
- tirīšanas līdzekļus ar augstu alkohola saturu;
- cietus stieplu tirītājus vai sūklus;
- augstspiediena vai tvaika tirītājus;
- karstās tirīšanas īpašos līdzekļus.

Jaunas sūkļveida drānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

**Padoms:** Īpaši piemērotus tirīšanas un kopšanas līdzekļus iespējams iegādāties klientu apkalpošanas dienestā. Ievērojet attiecīgā ražotāja norādes.

#### ⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciet ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

Zona	Tirīšana
Ierīces ārpuse	<p>Nerūsējoša tērauda priekšdaļa</p> <p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tirieta ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Nekavējoties notirietai kajķi, tauku, cietes un olbaluma traipus. Zem šādiem traipiem var veidoties rūsa. Klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos var iegādāties īpašus nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus, kas piemēroti siltu virsmu tirīšanai. Ar mīkstu drānu uzziediet plānu kārtu kopšanas līdzekļa.</p>
Plastmasa	<p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tirieta ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet stikla tirīšanas līdzekļus vai stikla skräpi.</p>
Krāsotas virsmas	<p>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tirieta ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu.</p>

Vadības panelis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojet stikla tīrišanas līdzekļus vai stikla skrāpi. Ja uz vadības paneļa nokļūst atkalķošanas līdzeklis, nekavējoties to notīriet. Cītādi radīsies traipi, ko nebūs iespējams notīrt.
Durvju stikla plāksnes	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojet stikla skrāpi vai metāla mazgāšanas sūkli.
Durvju rokturis	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Ja atkalķošanas līdzeklis nokļūst uz durvju roktura, nekavējoties to notīriet. Cītādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrt.

**Ierīces iekšpuse**

Emaljētās un pašattīrošās virsmas	Nemiet vērā norādījumus tabulas pielikumā par gatavošanas telpas virsmām.
Gatavošanas telpas apgaismojuma stikla pārsegs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Ja ir lieli netūrumi, izmantojet cepeškrāsns tīrišanas līdzekļus.
Durvju blīvējums Nenonēmiet!	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tīriet ar mazgāšanas drānu. Neberziet.
Durvju pārsegs	Nerūsējošā tērauda: izmantojet nerūsējošā tērauda tīrišanas līdzekli. levērojiet ražotāja sniegtos norādījumus. Neizmantojet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus. Plastmasas: tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu un mazgāšanas drānu. Noslaukiet ar mīkstu drānu. Neizmantojet stikla tīrišanas līdzekļus vai stikla skrāpi. Nopņemiet durvju pārsegū, lai no notīritu.
Statīvs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Iemēciet un tīriet ar drānu vai suku.
Izbīdīšanas sistēma	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Tīriet ar mazgāšanas drānu vai suku. Nenotīriet izvilkšanas vadotņu smērvielu, tās ieteicams tīriet iebīdītas. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
Piederums	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums: Iemēciet un mazgājiet ar drānu vai suku. Lielus netīrumus tīriet ar nerūsējošā tērauda sūkli. Emaljētos piederumus var mazgāt trauku mazgājamā mašīnā.

Ūdens tvertne	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķidums. Mazgājiet ar mitru drānu un kārtīgi izskalojiet ar tīru ūdeni, lai nomazgātu mazgāšanas līdzekļa atliekas Nosusiniet ar mīkstu drānu. Žāvējiet ar atvērtu vāku. Vāciņa blīvējumu noslaukiet sausu. Nemazgājiet trauku mazgājamā mašīnā.
---------------	--

**Norādījumi**

- Nelielas krāsu atšķirības ierīces priekšējā daļā ir materiālu atšķirību dēļ – stikls, plastmasa vai metāls.
- Svitru ēnas uz durvju plāksnēm ir gatavošanas telpas apgaismojuma gaismas spēle.
- Ľoti augstā temperatūrā emalja apdeg. Tāpēc nedaudz mainās krāsa. Tā ir ierasta parādība, kas neietekmē funkcijas.  
Plāno paplāšu malas nevar pilnīgi pārklāt ar emalju. Tādēļ tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.

**Gatavošanas telpas virsmas**

Gatavošanas telpas aizmugurējā siena, griesti un sānu virsmas ir pašattīrošas. To var noteikt pēc raupjās virsmas.

Gatavošanas telpas pamatne ir emaljēta un tai ir gluda virsma.

**Emaljas virsmu tīrīšana**

Tīriet gludās emaljas virsmas ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu vai etiķūdeni un skalošanas drāniņu. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Piedegušas ēdienu paliekas notīriet ar mitru drānu un mazgāšanas līdzekļa šķidumu. Noturīgus netīrumus tīriet ar metāla mazgāšanas sūkli vai lietojiet cepeškrāsns tīrišanas līdzekli.

**Uzmanību!**

Nekad neizmantojet cepeškrāsns tīrišanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā. Tas var izraisīt emaljas bojājumus. Pirms nākošās sildīšanas notīriet no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm atlikumus.

Pēc tīrišanas atstājiet gatavošanas telpu atvērtu, lai tā varētu izķīst.

**Norādījums:** Pārtikas produktu paliekas var radīt baltus nosēdumus. Tie ir nekaitīgi un neietekmē ierīces funkcionalitāti. Ja nepieciešams, nosēdumus varat notīriet ar citronskābi.

**Pašattīrošā virsmu tīrīšana**

Pašattīrošās virsmas ir pārklātas ar matētu porainas keramikas kārtu. Ierīces darbības laikā šis slānis uzsūc un noārda cepšanas laikā radušos šķakstus.

Kad pašattīrošās virsmas vairs pietiekami netīrās un parādās tumši plankumi, virsmas var notīriet ar tīrišanas funkciju. levērojiet norādes atbilstošajā nodalā.

→ "Tīrišanas funkcija" 24. lappusē

**Uzmanību!**

Neizmantojet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus pašattīrošajām virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tomēr cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi nonāk uz šīm virsām, uzreiz notīriet ar ūdeni un mazgāšanas sūkli. Neberziet un neizmantojet skrāpējošus mazgāšanas priekšmetus.

**Tīrības uzturēšana**

Lai neveidotos notūrigi netīrumi, vienmēr turiet ierīci tīru un laicīgi notīriet netīrumus.

**⚠ Brīdinājums – Ugunsbīstamība!**

Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties. Pirms lietošanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas telpā, no sildelementiem un no piederumiem.

**Padomi**

- Pēc katras lietošanas reizes tīriet ierīci. Tā netīrumi nevar piedegt.
- Uzreiz notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus.
- Ľoti sulīgu kūku cepšanai izmantojet universālo pannu.
- Izmantojet cepšanai piemērotus traukus, piem., cepešpannu.

**Uzmanību!**

Ja tīrīšanas ieteikuma aicinājums netiek ievērots, gatavošanas nodalījumā var rasties pašattīrošo virsmu bojājumi.

Ja ierīce priekšlaikus kļuvusi ļoti netīra, piemēram, taukainas putna gaļas vai cepeša gatavošanas dēļ, vai ja uz pašattīrošajām virsmām redzami tumši plankumi, neatlieciet tīrīšanu līdz brīdim, kad tiek parādīts tīrīšanas aicinājums. Jo biežāk vai ātrāk tiek veikta tīrīšana, jo ilgāk saglabājas pašattīrošo virsmu tīrīšanas spējas. Gatavošanas nodalījumu varat tīrīt jebkurā laikā, izmantojot tīrīšanas funkciju.

**Pirms tīrīšanas funkcijas**

Izņemiet piederumus, vadotnes un statīvus no gatavošanas telpas.

**Gatavošanas telpas pamatnes un ierīces durvju tīrīšana**

Notīriet lielus netīrumus no gatavošanas telpas pamatnes un apgaismojuma, ierīces durvīm. Citādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrt.

**Uzmanību!**

Neizmantojet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus pašattīrošajām virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tomēr cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi nonāk uz šīm virsām, uzreiz notīriet ar ūdeni un sūkli. Neberziet un neizmantojet skrāpējošus mazgāšanas priekšmetus.

**Tīrīšanas funkcija**

Jūsu ierīcei ir darbības režīmi "EcoClean" un "Atkalķošana". Ar tīrīšanas funkciju "EcoClean" tiek tīrītas pašattīrošās virsmas gatavošanas nodalījumā. Ar darbības režīmu "Atkalķošana" no iztvaicētāja tiek notīrti kaļķa nosēdumi.

**„EcoClean”**

Pašattīrošās virsmas gatavošanas telpā var notīrit ar tīrīšanas funkciju „EcoClean”.

Pašattīrošās virsmas ir pārklātas (aizmugurejā siena, griesti un sānu sienas) ar matētu porainas keramikas kārtu. Cepeškrāsns darbības laikā šis slānis uzsūc un noārda cepšanas un grilēšanas laikā radušos šķakstus. Kad virsmas vairs pietiekami netīrās un parādās tumši plankumi, virsmas var notīrt ar tīrīšanas funkciju.

**Tīrīšanas ieteikums**

Ierīce uzskaita ierīces darbības veidu un ilgumu. Kad ir ieteicams veikt tīrīšanu, izslēgtas ierīces displejā redzams **LL**. Šo norādījumu varat noņemt, nospiežot jebkuru taustīju, izņemot **-**. Tomēr aicinājums tiek parādīts atkal laiku pa laikam, līdz tīrīšanas funkcija tiek izpildīta līdz galam.

**Norādījums:** Lai pilnīgi atiestatītu tīrīšanas ieteikuma skaitītāju, turiet nospiestu taustīju **-** apmēram 4 sekundes.

Aicinājums vairs netiek rādīts, līdz ierīce no jauna ir uzskaitījusi attiecīgo darba ciklu skaitu.

**Uzmanību!**

Ja tīrīšanas ieteikuma aicinājums netiek ievērots, gatavošanas nodalījumā var rasties pašattīrošo virsmu bojājumi.

Ja ierīce priekšlaikus kļuvusi ļoti netīra, piemēram, taukainas putna gaļas vai cepeša gatavošanas dēļ, vai ja uz pašattīrošajām virsmām redzami tumši plankumi, neatlieciet tīrīšanu līdz brīdim, kad tiek parādīts tīrīšanas aicinājums. Jo biežāk vai ātrāk tiek veikta tīrīšana, jo ilgāk saglabājas pašattīrošo virsmu tīrīšanas spējas. Gatavošanas nodalījumu varat tīrīt jebkurā laikā, izmantojot tīrīšanas funkciju.

**Pirms tīrīšanas funkcijas**

Izņemiet piederumus, vadotnes un statīvus no gatavošanas telpas.

**Gatavošanas telpas pamatnes un ierīces durvju tīrīšana**

Notīriet lielus netīrumus no gatavošanas telpas pamatnes un apgaismojuma, ierīces durvīm. Citādi radīsies traipi, kurus nebūs iespējams notīrt.

**Uzmanību!**

Neizmantojet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus pašattīrošajām virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tomēr cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi nonāk uz šīm virsām, uzreiz notīriet ar ūdeni un sūkli. Neberziet un neizmantojet skrāpējošus mazgāšanas priekšmetus.

## Brīdinājums – Apdegumu risks!

⚠️ Tīrišanas funkcijas darbības laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst. Nekad nepieskarieties ierīces durtiņām. Ľaujiet ierīcei atdzist. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

## Tīrišanas funkcijas iestatīšana

Pirms iestatāt tīrišanas funkciju, pārliecinieties, vai ir izpildīti visi sagatavošanas nosacījumi.

Tīrišanas funkcijas iestatītais ilgums ir viena stunda. To nevar izmainīt.

1. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet tīrišanas funkcijas .
2. Vairākkārt spiediet taustiņu **+** vai **-**, līdz simbols  ir iezīmēts.
3. Pagrieziet temperatūras izvēles slēdzi.

Displejā ir redzams ilgums.

Pēc dažām sekundēm tiek sākta tīrišanas funkcija. Displejā redzams ilgums.

Tīrišanas funkcijas laikā vēdīniet virtuvi.

Kad tīrišanas funkcija ir pabeigta, atskan signāls. Displejā redzamais gatavošanas laiks ir nulle. Lai izslēgtu ierīci, pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

## Beigu laika pārcelšana

Beigu laiku var pārcelt uz vēlāku laiku. Pirms palaišanas vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz displejā ir iezīmēts beigu simbols. Ar taustiņu **+** iestatiet vēlāku beigu laiku.

Pēc palaišanas ierīce pāriet gaidīšanas režīmā.

## Mainīšana un pārtraukšana

Beigu laiku var mainīt, kamēr ierīce ir gaidīšanas režīmā.

Ja vēlaties atcelt tīrišanas funkciju, izslēdziet ierīci, pagriezot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

## Pēc tīrišanas funkcijas

Kad gatavošanas telpa ir atdzisusi, ar mitru drānu izslaukiet.

**Norādījums:** Darbības režīma un tīrišanas funkcijas laikā uz virsmām var veidoties sarkanīgi plankumi. Tā nav rūsa, bet pārtikas produkta atlikumi. Šie plankumi nav bīstami veselībai un neierobežo pašattīrišanās virsmu tīrišanas spēju.

## Atkalkošana

Lai nodrošinātu ierīces funkciju darbību, tā regulāri jāatkalko.

Tas, cik bieži ierīce jāatkalko, atkarīgs no izmantotā ūdens cietības līmeņa. Kad displejā parādās simbols , ierīce ir jāatkalko.

Atkalkošana sastāv no 4 soljiem. Higiēnas noteikumu dēļ atkalkošanas programma jāveic pilnībā, lai ierīce būtu atkal gatava darbam. Kopumā atkalkošana ilgst apm. 90-110 minūtes:

- Pirmais solis (1\_4): atkalkošana (apm. 65 minūtes), pēc tam iztukšojiet un piepildiet ūdens tvertni
- Otrs solis (2\_4): skalošana (apm. 9 minūtes), pēc tam iztukšojiet un piepildiet ūdens tvertni
- Trešais solis (3\_4): skalošana (apm. 9 minūtes), pēc tam iztukšojiet un piepildiet ūdens tvertni
- Ceturtais solis (4\_4): skalošana (apm. 9 minūtes), pēc tam iztukšojiet un piepildiet ūdens tvertni

## Atkalkošanas sākšana

### Uzmanību!

- Ierīces bojājumi: atkalkošanai izmantojiet tikai mūsu ieteiktos šķidros atkalkošanas līdzekļus. Atkalkošanai vajadzīgais iedarbošanās laiks ir norādīts uz atkalkošanas līdzekļa iepakojuma. Citi atkalkošanas līdzekļi var bojāt iekārtu. Atkalkošanas līdzekļa pasūt. Nr. 311 680
- Atkalkošanas šķidums: raugiet, lai atkalkošanas šķidums vai līdzeklis nenokļūst uz vadības paneļa vai citām ierīces virsmām. Iespējami virsmu bojājumi. Ja tā tomēr notiek, nekavējoties noskalojiet atkalkošanas šķidumu ar ūdeni.

**Norādījums:** Atkalkošanas laikā neiepildiet ūdens tvertnē vairāk nekā 150 ml šķidruma.

## Pirmais solis (1\_4)

1. Atkalkošanas šķidumu sajauc no 100 ml ūdens un 50 ml šķidrā atkalkošanas līdzekļa.
  2. Izlejet ūdeni no tvertnes un piepildiet to ar atkalkošanas šķidumu.
  3. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet tīrišanas funkcijas .
- Displejā ir redzams simbols  un tīrišanas funkcijas. Pirmā tīrišanas funkcija ir iezīmēta.
4. Spiediet taustiņu **+** vai **-** tik ilgi, līdz simbols  ir iezīmēts.
  5. Pagrieziet temperatūras izvēles slēdzi.
  6. Pēc atkalkošanas displejā parādās “”. Pēc dažām sekundēm sākas atkalkošana.
  7. Pēc atkalkošanas displejā parādās “”. Izņemiet ūdens tvertni un izskalojiet to ar ūdeni.

## Zweiter Schritt (2\_4)

1. Ūdens tvertnē iepildiet 150 ml ūdens un ielieciet to.
2. Pēc skalošanas displejā parādās “”. Izņemiet ūdens tvertni un kārtīgi izskalojiet to ar ūdeni.

## Trešā darbība (3\_4)

1. Ūdens tvertnē iepildiet 150 ml ūdens un ielieciet to.
2. Pēc skalošanas displejā parādās “”. Izņemiet ūdens tvertni un kārtīgi izskalojiet to ar ūdeni.

## Ceturtais solis (4\_4)

1. Ūdens tvertnē iepildiet 150 ml ūdens un ielieciet to.
2. Pēc skalošanas displejā parādās "00:00". Izņemiet ūdens tvertni un izskalojiet to ar ūdeni.

### Pēc atkalķošanas

1. Izžāvējiet ūdens tvertni.
  2. Ievietojiet atpakaļ ūdens tvertni.
- Atkalķošana ir pabeigta un ierīce ir atkal gatava darbam.

### Atkalķošana pārtraukta

Ja atkalķošanu pārtrauc (piem., pārtrūkst strāvas padeve vai ierīci izslēdz), pēc ierīces atkārtotas ieslēgšanas displejā parādās atkalķošanas simbols. Parādās aicinājums trīs reizes izskalot. Līdz trešās skalošanas beigām ierīce nav pieejama citu darbību veikšanai. Iestatot citu režīmu, displejā parādās "Cln" (Cleaning). Pēc skalošanas atkārtojiet pārtraukto atkalķošanu.

1. Iztukšojiet ūdens tvertni un kārtīgi izskalojiet ar ūdeni.
2. Ievietojiet tukšo ūdens tvertni.
3. Ar funkciju izvēles slēdzi iestatiet atkalķošanu.
4. Pagrieziet temperatūras izvēles slēdzi. Displejā parādās "On". Pēc dažām sekundēm atlikušais šķidrums tiek sūknēts atpakaļ.
5. Iztukšojiet ūdens tvertni un kārtīgi izskalojiet ar ūdeni.
6. Lai izskalotu tvaika sistēmu, veiciet trīs atkalķošanas skalošanas.
7. Sāciet atkalķošanu no jauna.

## Statīvs

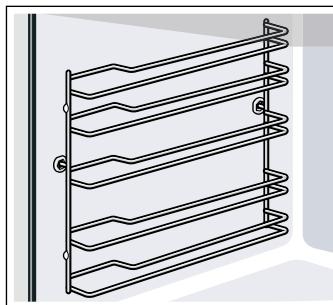
Ja veiksit rūpīgu apkopi un tīrišanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams izņemt un notīriit statīvu.

### Vadotņu izņemšana un ievietošana

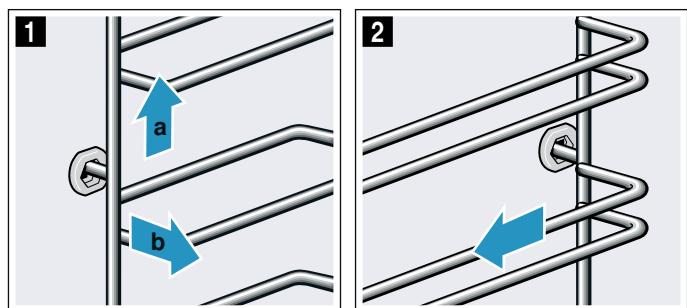
#### **⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!**

Vadotnes ļoti sakarst. Nepieskarieties karstām vadotnēm. Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Raugieties, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

### Vadotņu izņemšana



1. Paceliet vadotnes uz priekšu (a) un izņemiet tās no stiprinājumiem (b) (1 attēls).
2. Tad pavelciet vadotnes uz priekšu un izņemiet tās (2 attēls).

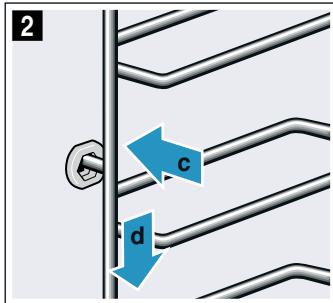
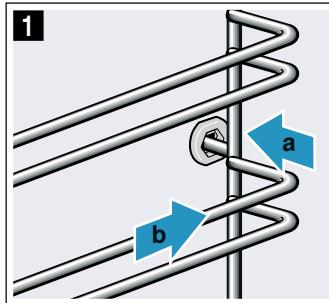


Notīriet vadotnes ar mazgāšanas līdzekli un sūkli. Notīriet noturīgus netīrumus ar suku.

## Vadotņu ievietošana

Labās un kreisās vadotnes jāievieto attiecīgajā pusē. Abu vadotņu izliekumiem jābūt vērstiem uz priekšu.

- Vispirms ievietojiet vadotni aizmugurējā stiprinājumā (a) tā, lai tā būtu pie gatavošanas telpas sienas, tad piespiediet to uz aizmuguri (b) (1 attēls).
- Tad ievietojiet vadotni priekšējā stiprinājumā (c) tā, lai tā būtu pie gatavošanas telpas sienas, un nospiediet to uz leju (d) (2 attēls).



## Ierīces durvis

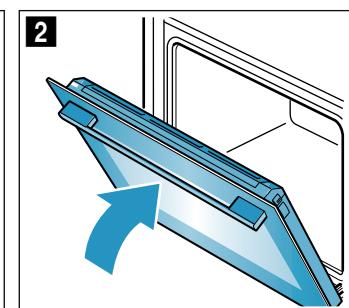
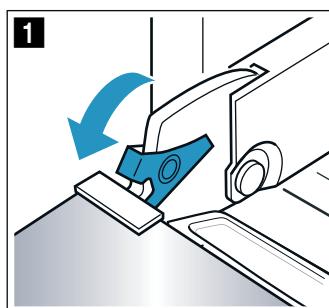
Ja veiksit rūpīgu apkopi un tīrīšanu, jūsu ierīce ilgi saglabāsies skaista un darbosies nevainojami. Šeit uzzināsiet, kā iespējams notīrīt ierīces durvis.

## Durvju stikla plākšņu izņemšana un ievietošana

Lai tīrīšana būtu vieglāka, no ierīces durvīm var izņemt stikla plāksnes.

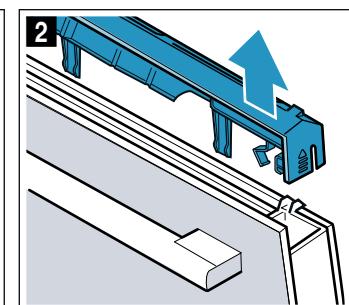
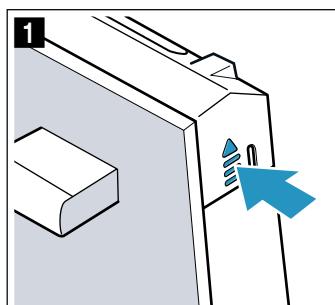
### Ierīces durvjunofiksēšana

- Atveriet ierīces durvis līdz galam valā.
- Atveriet abas fiksēšanas sviras kreisajā un labajā pusē (1. attēls).
- Aizveriet durvis līdz atdurei (2. attēls).

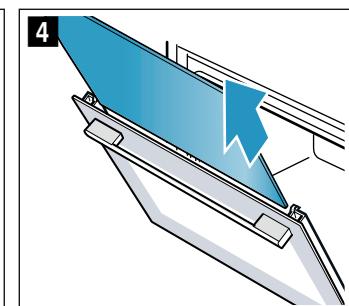
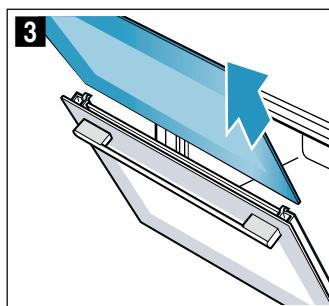


### Stikla plākšņu izņemšana

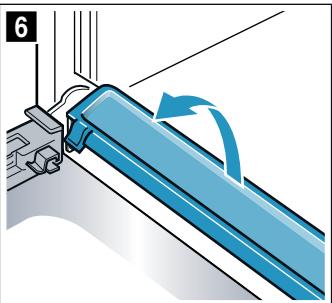
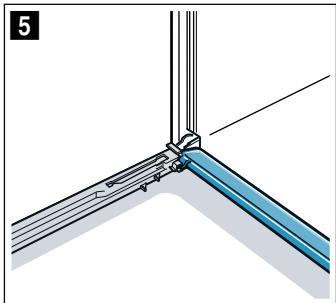
- Paveriet ierīces durvis.
- Uzspiediet uz slēdžiem abos pārsega sānos (1. attēls).
- Nonemiet pārsegus (2. attēls).



- Izvelciet ārējo plāksni (3. attēls) un uzmanīgi nolieciet uz līdzzenas virsmas.
- Izvelciet iekšējo plāksni (4. attēls) un uzmanīgi nolieciet uz līdzzenas virsmas.



6. Ja nepieciešams, varat izņemt kondensāta līsti, lai no notīri. Lai to izdarītu, atveriet ierīces durvis līdz galam valā (5. attēls).
7. Paceliet kondensāta līsti uz augšu un izņemiet (6. attēls).



Tiriet stikla plāksnes ar stikla tīrišanas līdzekli un mīkstu drānu. Noslaukiet kondensāta līsti ar drānu un karstu mazgāšanas līdzekļa šķidumu.

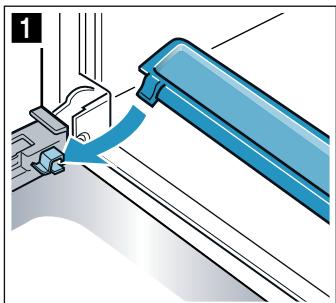
### Brīdinājums

#### Savainošanās risks!

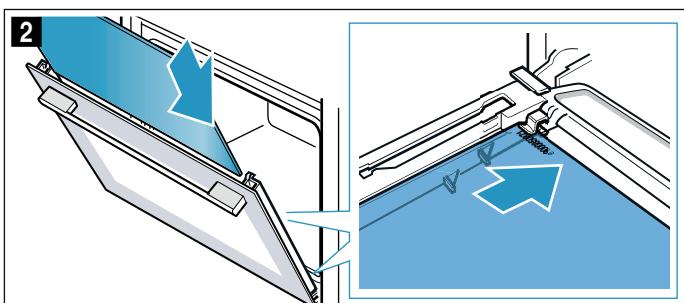
- Ja ierīces durvju stikls ir ieskrāpēts, tas var sasprāgt. Neizmantojiet stikla skrāpi, asus vai abrazīvus tīrišanas līdzekļus.
- Šarnīri kustas katru reizi, kad atver vai aizver ierīces durvis, un tie var iestrēgt. Nekad nelieciet rokas pie šarnīriem.
- Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas. Lietojiet aizsargcimdus.

#### Stikla plākšņu ielikšana

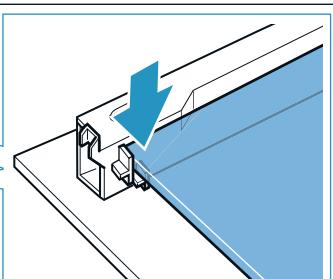
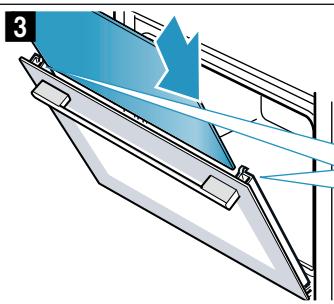
1. Atveriet ierīces durvis līdz galam valā un ielieciēt atpakaļ kondensāta līsti. Lai to izdarītu, ielieciēt līsti perpendikulāri un pagrieziet uz leju (1. attēls).



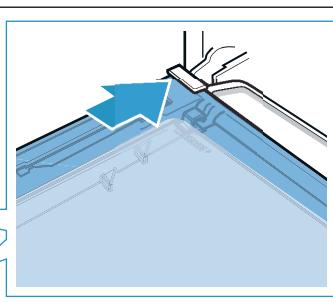
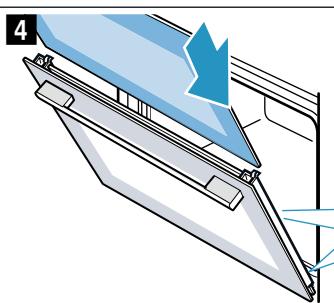
2. Ievietojiet iekšējo stikla plāksni un raugiet, lai plāksne būtu kārtīgi ievietota apakšējā turētājā (2. attēls).



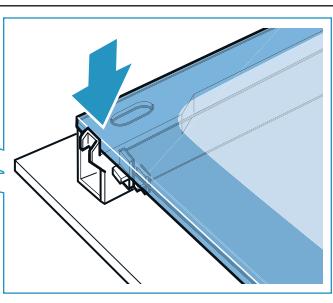
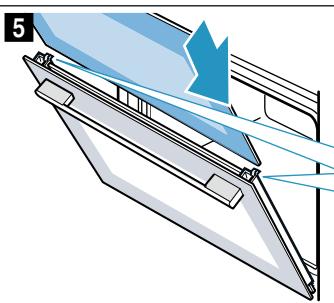
3. Iespiediet iekšējās plāksnes augšējo malu (3. attēls).



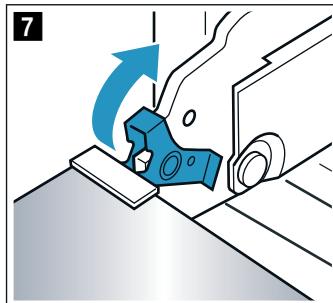
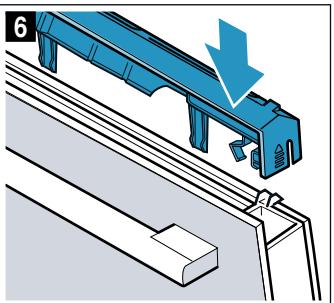
4. Ievietojiet ārējo stikla plāksni un raugiet, lai plāksne būtu kārtīgi ievietota apakšējā turētājā (4. attēls).



5. Iespiediet ārējās plāksnes augšējo malu (5. attēls).



6. Uzlieciet un piespiediet pārsegū, līdz dzirdams, kā tas tieknofiksēts (6. attēls).
7. Vēlreiz atveriet ierīces durvis līdz galam valā.
8. Pilnīgi aizveriet abas labās un kreisās puses fiksēšanas sviras (7. attēls).



9. Aizveriet ierīces durvis.

#### Uzmanību!

Izmantojiet cepeškrāsni tikai tad, kad stikla plāksnes ir pareizi ievietotas.

# ?

## Traucējumi. Kā rīkoties?

Bieži vien traucējumu iemesli ir mazi. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpošanas dienestu, lūdzu, mēģiniet novērst traucējumus saviem spēkiem, izmantojot tabulu.

### Traucējumu novēršana pašu spēkiem

Ierices tehniskos traucējumus bieži var novērst pašu spēkiem.

Ja gatavošanas rezultāts nav optimāls, skatiet padomus un norādījumus par gatavošanu lietošanas instrukcijas beigās. → "Pārbaudīts mūsu pavāru studijā" 34. lappusē

Traucējums	Iespējamais iemesls	Risinājumi/norādījumi
Ierice nedarbojas.	Bojāts drošinātājs. Strāvas padeves pārtraukums	Pārbaudiet drošinātājus drošinātāju kastē. Pārbaudiet, vai darbojas virtuves apgaismojums vai citas virtuves ierices.
Gatavošana ar papildtvaika funkciju nesāk darboties.	Ūdens tvertnē tukša. Atkalķošana bloķē režīmus ar tvaiku. Tvaika sistēma bojāta.	Piepildiet ūdens tvertni. Veiciet atkalķošanu. Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu.
Izmantojot papildtvaika funkciju, gatavošanas rezultāts ir pārāk sauss vai pārāk sulīgs.	Nepareizi izvēlēta tvaika intensitāte	Izvēlieties augstāku vai zemāku tvaika intensitāti.
Gatavošanas laikā pa ventilācijas spraugām izplūst tvaiks	Tas ir normāli	Nav
Ilgstoši deg simbols "Uzpildīt ūdens tvertni"	Ūdens tvertnē nav ūdens. Ūdens tvertnē nav iebīdīta līdz galam.	Piepildiet ūdens tvertni. Iebīdīt ūdens tvertni līdz galam.
	Bojāts sensors.	Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu.
	Ūdens tvertnē nav hermētiska.	Pasūtiet jaunu ūdens tvertni.
Displejā mirgo pulksteņa laiks.	Strāvas padeves pārtraukums.	Atkārtoti iestatiet pulksteņa laiku.
Ierīci nevar iestatīt. Displejā deg atslēgas simbols vai <b>SAFE</b> .	Aktivēta bērnu drošības funkcija.	Izslēdziet bērnu drošības funkciju, apmēram 4 sekundes turot nospiestu taustīju ar atslēgas simbolu.

Displejā redzams <b>EL</b> .	Tiršanas ieteikums.	Izpildiet tiršanas funkciju līdz galam. Norādījumu var nodzēst, nospiest jebkuru taustīju. Tomēr tas tiek parādīts atkal laiku pa laikam, līdz tiršanas funkcija tiek izpildīta līdz galam.
Displejā parādās atkalķošanas simbols.	Ierīce ir apkalķojusies.	Izpildiet tiršanas funkciju līdz galam. → "Tiršanas funkcija" 24. lappusē
Displejā ir redzams <b>IN</b> .	Atkalķošanas laikā tikusi pārtraukta strāvas padeve vai izslēgta ierīce.	Izpildiet "Atkalķošana pārtraukta" līdz galam. → "Tiršanas funkcija" 24. lappusē
Displejā ir redzams <b>ES 122</b> .	Tvaika sistēmā ir par daudz ūdens. Ūdeni nevar pārsūknēt atpakaļ uz ūdens tvertni.	Iztukšojet un ievietojiet ūdens tvertni. Pieskarieties taustīnam . Vēlreiz iestatiet laiku. Izslēdziet un vēlreiz ieslēdziet iekārtu. Izpildiet "Atkalķošana pārtraukta" līdz galam. → "Tiršanas funkcija" 24. lappusē
Ierīce nekarsē. Displejā mirgo kols. Dažu ierīču displejā redzams arī <b>d</b> .	Demonstrācijas režīms ir ieslēgts.	Atvienojiet ierīci uz īsu brīdi no elektrotīkla (izslēdziet drošinātāju drošinātāja kastē) un apmēram 5 minūšu laikā izslēdziet demonstrācijas režīmu, pamatiestatījumu sadalījā iestatot <b>c 13</b> vai <b>c b</b> vertību . → "Pamatiestatījumi" 21. lappusē

### ⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Neveiciet iekārtas remontu pats. Remontu drīkst veikt tikai kvalificēts, apmācis mūsu Klientu dienesta tehnīkis. Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

### ⚠ Brīdinājums – Strāvas trieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams. Remontu un bojātu pieslēguma vadu nomaiņu drīkst veikt tikai mūsu apmācis klientu servisa tehnīkis. Ja ierīce ir bojāta, izņemiet kontaktdakšu no sienas kontaktligzdas vai izslēdziet drošinātājus drošinātāju kastē. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

### Kļūdas ziņojumi displejā

Ja displejā tiek parādīts kļūdas ziņojums ar "E", piemēram, **E05-32**, pieskarieties taustīnam . Kļūdas ziņojums tiek atiestatīts. Ja nepieciešams, no jauna iestatiet pulksteņa laiku.

Ja tas ir vienreizējs traucējums, varat turpināt ierīces lietošanu kā parasti. Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts atkārtoti, sazinies ar klientu apkalpošanas dienestu un precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu un ierīces izstrādājuma numuru (E nr.). → "Klientu apkalpošanas dienests" 30. lappusē

## Maksimālais darbības režīma ilgums

Ja ierīces iestatījumu vairākas stundas netiek mainīti, ierīce automātiski pārstāj karsēt. Tā tiek novērsta ilga nevajadzīga lietošana.

Tas, kad tiek sasniegs maksimālais darbības ilgums, atkarīgs no dažādiem ierīces iestatījumiem.

### Sasniegts maksimālais darbības ilgums

Displejā redzams **F8**.

Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā. Ja nepieciešams, var veikt jaunus iestatījumus.

**Padoms:** Lai ierīce neizslēgtos nepiemērotā brīdī, piem., ja ir ilgs gatavošanas laiks, iestatiet ilgumu. Ierīce karsē, līdz beidzas iestatītais ilgums.

## Gatavošanas nodalījuma augšējās lampas spuldzes maiņa

Ja gatavošanas nodalījuma spuldze ir izdegusi, tā ir jānomaina. Karstumizturīgas 230 V 25 W halogēnās spuldzes var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās.

Turiet halogēno spuldzi, izmantojot sausu drānu. Tādējādi tiek pagarināts spuldzes darbmūžs. Izmantojiet tikai šādas spuldzes.

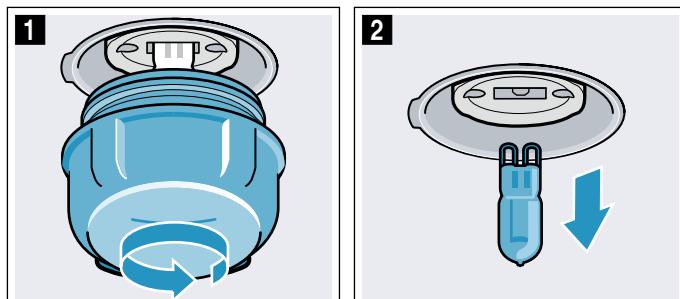
### ⚠ Brīdinājums – Elektriskā trieciena risks!

Mainot gatavošanas telpas apgaismojuma spuldzi, lampas stiprinājuma kontakti atrodas zem sprieguma. Pirms maiņas atvienojiet ierīci no elektriskās strāvas tīkla un izslēdziet drošinātāju kastē.

### ⚠ Brīdinājums – Apdegumu risks!

Ierīce ļoti sakarst. Neaiztieciet ar rokām karstas gatavošanas telpas iekšējās virsmas vai sildelementus! Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist. Neļaujiet bērniem tuvoties ierīcei.

1. Lai izvairītos no bojājumiem, ieklājiet atdzisušā gatavošanas telpā trauku dvieli.
2. Izskrūvējiet stikla kupolu, griežot to pa kreisi (**1** attēls).
3. Izvelciet spuldzi – negrieziet to (**2** attēls). Izvietojiet jaunu spuldzi, ievērojot tāpiņu pozīciju. Cieši iespediet spuldzi.



4. Ieskrūvējiet stikla pārsegu. Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvgredzenu. Pirms ieskrūvēšanas uzlieciet blīvgredzenu atpakaļ.
5. Izņemiet trauku dvieli un ieslēdziet drošinātāju.

## Klientu apkalpošanas dienests

Ja ierīce ir jāremontē, mūsu klientu apkalpošanas dienests ir jūsu rīcībā. Mēs vienmēr atradīsim piemērotu risinājumu, arī lai novērstu nevajadzīgus klientu apkalpošanas dienesta personāla apmeklējumus.

### E numurs un FD numurs

Lai saņemtu pilnvērtīgu konsultāciju, zvanot uz klientu apkalpošanas dienestu, lūdzam norādīt produkta numuru (E nr.) un ražošanas numuru (FD nr.). Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot ierīces durvis. Dažām ierīcēm, kas ir aprīkotas ar tvaiku, meklējet tipa plāksnīti aiz vāka.



Lai šie dati būtu uzreiz pieejami, savas ierīces datus un klientu apkalpošanas dienesta tāluņa numuru varat ierakstīt tālāk paredzētajā vietā.

E Nr.	FD Nr.
Klientu apkalpošanas dienests	

Ievērojiet: ja ierīce ir lietota nepareizi, servisa tehnika izsaukšana ir par maksu arī garantijas laikā.

Visu pārējo valstu tuvākā pieejamā Klientu apkalpošanas dienesta kontaktā varat atradīt šeit vai pievienotajā Klientu apkalpošanas dienestu sarakstā.

Uzticieties ražotāja kompetencei. Tādējādi jūs varat būt droši, ka remontdarbus veic apmācīti servisa tehniki, kam pieejamas jūsu ierīcei paredzētas oriģinālās rezerves daļas.

# Programmas

Izmantojot programmas, ēdienu gatavošana ir pavisam vienkārša. Jums tikai jāizvēlas programma, un ierīcē tiek atlasīti optimālie iestatījumi.

Lai sasniegtu labu rezultātu, gatavošanas nodalījums nedrīkst būt pārāk karsts. Pagaidiet, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisīs, un tikai tad palaidiet programmu.

## Trauks

Ievērojiet trauku ražotāja sniegtos norādījumus.

### Piemēroti trauki

Izmantojiet karstumizturīgus traukus (līdz 300 °C).

Vispiemērotākie trauki ir stikla vai stikla keramikas trauki. Grils var iedarboties uz cepeši caur stikla vāku, un cepeši iegūst skaistu, kraukšķīgu garoziņu.

Nerūsējoša tērauda trauki ir piemēroti tikai dalēji. Spožā virsma ļoti atstaro siltuma starojumu. Ēdiens tiek mazāk apbrūnināts, un gaļa tiek lēnāk pagatavota. Ja izmantojat nerūsējošā tērauda cepeša trauku, pēc programmas beigām noņemiet trauka vāku. Turpiniet grilēt gaļu 3. grilēšanas līmenī vēl 8–10 minūtes pēc programmas beigām.

Ja izmanto emaljēta tērauda, čuguna vai alumīnija spiedienlējuma cepeša traukus, ēdiens tiek vairāk apbrūnināts no apakšas. Pievienojet nedaudz vairāk šķidruma.

**Padoms:** Ja cepeša mērce ir pārāk gaiša vai tumša, nākamajā reizē pievienojet attiecīgi mazāk vai vairāk šķidruma.

### Nepiemēroti trauki

Trauki, kas gatavoti no gaiša, spīdīga alumīnija, neglazēta māla, kā arī plastmasas trauki vai trauki ar plastmasas rokturiem nav piemēroti.

## Trauka lielums

Cepetim jānosedz trauka dibens par divām trešdaļām. Tādējādi tiek iegūti skaisti cepeštauki.

Attālumam starp gaļu un trauka vāku jābūt vismaz 3 cm. Gaļa cepšanas laikā var nedaudz pacelties.

## Ēdienu sagatavošana

Izmantojiet saldētos produktus tieši no saldētavas. Lai pagatavotu gaļas ēdienus, izmantojiet svaigus pārtikas produktus, vēlams ledusskapja temperatūrā.

**Padoms:** Ľoti liesa gaļa kļūst sulīgāka, ja to aplāsīt ar speķa šķēlēm.

Nosveriet ēdienu. Svars jāzina, lai veiktu pareizus iestatījumus. Vienmēr iestatiet nākamo lielāko svaru.

Novietojiet trauku uz režģa. Vienmēr ievietojiet ēdienu aukstā gatavošanas nodalījumā.

## Papildtvaika funkcija

Dažu ēdienu gatavošanas laikā automātiski tiek aktivizēta tvaika funkcija. Vispārīgus norādījumus par tvaika funkcijas lietošanu atradīsiet attiecīgajā nodaļā. → "Tvaiks" 16. lappusē

### Brīdinājums – Applaucēšanās draudi!

Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams. Atverot ierīci, nestāviet pārāk tuvu. Ierīces durvis atveriet uzmanīgi. Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni.

## Programmas

Kad cepeši ir gatavi, to vēl 10 minūtes var paturēt izslēgtā, aizvērtā gatavošanas nodalījumā. Tad gaļas sulas labāk sadalās.

**Norādījums:** Svara diapazons ir apzināti ierobežots. Ľoti lieliem ēdieniem bieži nav piemērotu gatavošanas trauku, un gatavošanas rezultāts var nebūt optimāls.

Programma / svara diapa-zons	Pārtikas pro-dukts	Trauki	Šķidruma pievienoša-na	levitoša-nas līme-nis	Iestatā-mais svars	Norādījumi
01 <b>Rauga mīklas pīne, klinķeris*</b> (0,6-1,5 kg)	-	Cepamā plāts ar cepampapīru	Nē	3	Mīklas svars	Gatavošanas nodalīju-mam sākšanas brīdī jābūt aukstam.
02 <b>Mīklas raudzēšana*</b> (0,5-1,5 kg)	Rauga mīkla	Bloda uz režģa	Nē	2	Mīklas svars	Gatavošanas nodalīju-mam sākšanas brīdī jābūt aukstam.
03 <b>Baltmaize, dažādu miltu maize uz cepamās plāts*</b> (0,5-2,0 kg)	-	Cepamā plāts ar cepampapīru	Nē	2	Mīklas svars	Gatavošanas nodalīju-mam sākšanas brīdī jābūt aukstam.
04 <b>Baltmaize, dažādu miltu maize taisnst. veidnē*</b> (0,8-2,0 kg)	-	Taisnstūra veidne, ietaukota izkaisīta ar miltiem	Nē	2	Mīklas svars	Gatavošanas nodalīju-mam sākšanas brīdī jābūt aukstam.

\* Tvaicēšanas programma (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

Programma / svara diapa-zons		Pārtikas pro-dukts	Trauki	Šķidruma pievienoša-na	levietoša-nas līme-nis	Iestatā-mais svars	Norādījumi
05	<b>Baltmaize uz cepa-mās plāts*</b> (0,5-2,0 kg)	-	Cepamā plāts ar cepampapīru	Nē	2	Mīklas svars	Cepot 2 maizes vienlai-kus, norādiet smagākās maizes svaru
06	<b>Rudzu un kviešu maize*</b> (0,8-2,0 kg)	-	Taisnstūra veidne, ietaukota izkaisīta ar miltiem	Nē	2	Mīklas svars	Gatavošanas nodaliju-mam sākšanas brīdī jābūt aukstam.
07	<b>Neraudzēta maize*</b> (0,4-1,0 kg)	-	Cepamā plāts ar cepampapīru	Nē	2	Mīklas svars	Gatavošanas nodaliju-mam sākšanas brīdī jābūt aukstam.
08	<b>Krāsnī cepti veselikar-tupeļi</b> (0,3-1,5 kg)	nemizoti, miltaini kartupeļi	Universālā panna	Nē	3	Kopējais svars	-
09	<b>Dārzeni</b> sautējums (0,5-2,5 kg)	veģetārs ēdiens	augsts cepeša trauks ar vāku	pēc receptes	2	Kopējais svars	Ilgi gatavojamos dārzenus (piemēram, burkānus) sagrieziet mazākos gabaliņos nekā ātri pagatavoja-mos dārzenus (piemēram, tomātus)
10	<b>Gulašs</b> (0,5-2,5 kg)	Kubīcīnos sagriezta liellopu gaļa vai cūkgāja ar dārzenjiem	augsts cepeša trauks ar vāku	pēc receptes	2	Kopējais svars	Ielicet gaļu trauka apakšā un pārklājet ar dārzenjiem. Gaļa nav iepriekš jāap-cep!
11	<b>Vesela zivs*</b> (0,8-1,5 kg)	sagatavots ter-miskajai apstrā-dei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	Nē	2	Zivs svars	Lielicet traukā peldēša-nas pozīcijā.
12	<b>Vista</b> bez pildījuma* (0,9-1,5 kg)	sagatavots ter-miskajai apstrā-dei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	Nē	2	Vistas svars	Ielicet traukā ar krūtiņu uz augšu.
13	<b>Vistas gaļas gabali*</b> (0,1-0,8 kg)	sagatavots ter-miskajai apstrā-dei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	Nē	3	Smagākā gabala svars	-
14	<b>Titara krūtiņa</b> (0,5-2,5 kg)	nesadalīta, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojet ne vairāk kā 250 g dārzenu	2	Titara krūti-ņas svars	-
15	<b>Pīle bez pildījuma*</b> (1,3-2,5 kg)	sagatavots ter-miskajai apstrā-dei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	Nē	2	Pīles svars	Ielicet traukā ar krūtiņu uz augšu.
16	<b>Zoss bez pildījuma*</b> (2,3-4,5 kg)	sagatavots ter-miskajai apstrā-dei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	Nē	2	Zoss svars	Ielicet traukā ar krūtiņu uz augšu.
17	<b>Zoss stilbiņi</b> (0,3-0,8 kg)	sagatavots ter-miskajai apstrā-dei, ar garšvielām	Stikla cepeštrauks bez vāka uz režga	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni	2	Smagākā gabala svars	-
18	<b>Sautēts liellopa gaļas cepetis</b> (0,5-2,5 kg)	piemēram, muguras gabals, priekš-plecis, iegurņa gabals vai mari-nēts cepetis	Cepeša trauks ar vāku	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojet ne vairāk kā 250 g dārzenu	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāap-cep!
19	<b>Vidēji liela liellopa g. fileja*</b> (0,8-2,0 kg)	sagatavots ter-miskajai apstrā-dei, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka vai cepamā plāts	Nē	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāap-cep!

\* Tvaicēšanas programma (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

<b>Programma / svara diapazona</b>	<b>Pārtikas produkts</b>	<b>Trauki</b>	<b>Šķidruma pievienošana</b>	<b>levietošanas līmenis</b>	<b>Iestatā-mais svars</b>	<b>Norādījumi</b>
<b>20</b> <b>Vidēji liels, rostbifs (0,5-2,5 kg)</b>	sagatavots termiskajai apstrādei, ar garšvielām	Cepēša trauks bez vāku	Nē	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep! Ielicet traukā ar tauku daļu uz augšu
<b>21</b> <b>Liellopa gaļas ruletes (0,5-2,5 kg)</b>	pildītas ar dārzeņiem vai gaļu	Cepēša trauks ar vāku	Gandrīz pilnīgi pārklājiet ruletes, piemēram, ar buljonu vai ūdeni	2	Visu pildīto rulešu svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!
<b>22</b> <b>Svaigas maltās gaļas cepetis (0,5-2,5 kg)</b>	Maltas cūkgajas, liellopu vai jēra gaļas masa	Cepēša trauks ar vāku	Nē	2	Cepēša svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!
<b>23</b> <b>Vidēji lieli jēra stilbi (0,5-2,5 kg)</b>	bez kaula, ar garšvielām	Cepēša trauks ar vāku	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzenu	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!
<b>24</b> <b>Jēra stilbi, sautēti (0,5-2,5 kg)</b>	ar kaulu, ar garšvielām	Cepēša trauks ar vāku	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzenu	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!
<b>25</b> <b>Teļa gaļas cepetis, cauraudzis (0,5-3,0 kg)</b>	piemēram, muguras vai gurna gabals	Cepēša trauks ar vāku	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzenu	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!
<b>26</b> <b>Liess teļa gaļas cepetis (0,5-3,0 kg)</b>	piemēram, gurna gabals	Cepēša trauks ar vāku	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzenu	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!
<b>27</b> <b>Brieža stilbs (0,5-2,0 kg)</b>	bez kaula, sālīts	Cepēša trauks ar vāku	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzenu	2	Gaļas svars	-
<b>28</b> <b>Cūkas kakla cepetis*</b> (0,8-2,5 kg)	bez kaula, ar garšvielām	Cepēša trauks bez vāka vai cepamā plāts	Nē	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!
<b>29</b> <b>Cūkgalas cepetis ar kraukšķigu ādu*</b> (1,0-2,0 kg)	piemēram, pleca gabals, ar garšvielām un iegrieztu ādu	Cepēša trauks bez vāka vai cepamā plāts	Nē	2	Gaļas svars	Ielicet traukā ar tauku pusī uz augšu, apberiet ādu ar daudz sāls
<b>30</b> <b>Cūkas filejas cepetis (0,5-2,5 kg)</b>	ar garšvielām	Cepēša trauks ar stikla vāku	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzenu	2	Gaļas svars	Gaļa nav iepriekš jāapcep!

\* Tvaicēšanas programma (tikai ar uzpildītu ūdens tvertni)

## Programmas iestatīšana

Ierīce jūsu vietā izvēlas piemērotāko karsēšanas režīmu un laika un temperatūras iestatījumus. Jums jāiestata tikai svars.

Svarsu var iestatīt tikai paredzētajā svara diapazonā.

- Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi pozīcijā Programmas .

- Ar taustiņu + vai - iestatiet vajadzīgo programmu.
- Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet ēdiena svaru. Pēc dažām sekundēm programma tiek palaista. Displejā redzama laika atskaite.

Kad programma ir pabeigta, atskan signāls. Displejā redzams ilgums 0.

Ja esat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

## Programmas ilgums

Varat skaitīt iestatītās programmas ilgumu. Pirms palaišanas vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz displejā tiek iezīmēts ilguma simbols. Vēlreiz vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz atkal tiek rādīta programma vai svars.

Iepriekš iestatīto programmas ilgumu nevar mainīt.

## Turpmāka gatavošana

Kad programma ir pabeigta un signāls vairs neskan, ar taustiņu  varat iestatīt ilgumu. Ierīce turpina karsēt, izmantojot programmas iestatījumus.

**Norādījums:** Turpmākās gatavošanas laiks nav ierobežots.

Ja esat apmierināts ar gatavošanas rezultātu, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

## Beigu laika pārcelšana

Dažām programmām var pārceļt beigu laiku atpakaļ. Pirms palaišanas vairākkārt pieskarieties taustiņam , līdz displejā ir iezīmēts beigu simbols. Ar taustiņu  iestatiet vēlāku beigu laiku.

Pēc palaišanas ierīce pāriet gaidīšanas režīmā.

## Mainīšana un pārtraukšana

Pēc palaišanas programmas numuru un svaru vairs nevar mainīt.

Beigu laiku var mainīt, kamēr ierīce ir gaidīšanas režīmā.

Ja vēlaties atcelt programmu, izslēdziet ierīci, pagriežot funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā.

# Pārbaudīts mūsu pavāru studijā

Šeit sniegtā plaša ēdienu izvēle un norādīti to gatavošanai piemēroti iestatījumi. Mēs jums sniegsim informāciju par to, kāds karsēšanas veids un temperatūra ir vispiemērotākā jūsu ēdienu. Jūs saņemsiet informāciju par atbilstošajiem piederumiem un to, kurā līmenī tie jāievieto. Jūs arī atradīsit padomus par traukiem un ēdienu gatavošanu.

**Norādījums:** Gatavojot pārtikas produktus, gatavošanas nodalījumā var rasties daudz tvaika. Jūs ierīce ir ļoti energoefektīva un darbības laikā atdod siltumu pavisam nedaudz. Lielās temperatūru atšķirības dēļ starp ierīces iekšelpu un ierīces ārējām daļām, uz durvīm, vadības panela vai blakus esošo mēbeļu virsmām var nosēsties kondensāts. Tā ir parasta, fizikas likumiem atbilstoša parādība. Iepriekš uzkarsējot ierīci vai uzmanīgi atverot durvis, kondensātu var samazināt. Izmantojot papildtvaika funkciju, ir vēlams, lai gatavošanas nodalījumā rodas daudz tvaika. Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas telpu, kad tā ir atdzisusi.

## Vispārēji norādījumi

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulā norādīti optimālie karsēšanas režīmi dažāda veida ēdienu gatavošanai. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms mēģiniet cept, izmantojot zemākās iestatījumu vērtības. Zemākā temperatūrā pārtika apbrūninās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, nākamreiz palieliniet iestatījumu.

**Norādījums:** Gatavošanas laiku nevar saīsināt, izmantojot lielāku temperatūru. Ēdiens ir gatavs tikai no ārpuses, bet nav izcepies pilnīgi.

Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdienu ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā. Tā ietaupāt pat 20% enerģijas. Ja uzkarsējat cepeškrāsnī pirms cepšanas, norādītais cepšanas laiks samazinās tikai par dažām minūtēm.

Dažiem ēdieniem iepriekšēja karsēšana ir nepieciešama un norādīta tabulā. Ievietojiet ēdienu un piederumus gatavošanas telpā tikai pēc cepeškrāsns uzkarsēšanas.

Ja vēlaties gatavot pēc savas receptes, vadieties pēc līdzīgiem ēdieniem tabulā. Papildu informāciju skatiet ieteikumos, kas sniegti aiz iestatījumu tabulas.

Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas. Tā ietaupāt pat 20% enerģijas un sasniedzat optimālu gatavošanas rezultātu.

## Karsēšanas veids „Karstā gaisa saudzējošais režīms”

Karstā gaisa saudzējošais režīms ir viedais karsēšanas režīms, kas paredzēts saudzīgai gaļas, zivju un cepumu gatavošanai. Ierīce regulē optimālu energijas padevi gatavošanas nodalījumā. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlīkušo siltumu. Tādējādi tas paliek sulīgāks un tiek mazāk apbrūnināts. Atkarībā no gatavošanas un pārtikas produkta var ietaupīt enerģiju. Gatavošanas laikā priekšlaicīgi atverot ierīces durvis vai iepriekš uzkarsējot, šis efekts pazūd.

Izmantojiet tikai jūsu ierīces oriģinālos piederumus. Tie ir vispiemērotākie gatavošanas telpai un karsēšanas režīmiem. Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

Ievietojiet ēdienus aukstā, tukšā gatavošanas nodalījumā. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Gatavojiet tikai vienā līmenī.

Karsēšanas režīms "Saudzējošais karstais gaiss" tiek izmantots energijas patēriņa noteikšanai ventilācijas režīmā un energijas efektivitātes klasses noteikšanai.

## Cepšana ar papildtvaika funkciju

Noteikti ēdieni (piem., rauga mīkla), izmantojot papildtvaika funkciju, iegūst kraukšķīgu garoziņu un spīdīgu virsmu. Izstrādājums mazāk izkalst.

Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

Daži ēdieni labāk izdodas, ja tos cep vairākos soļos. Tie norādīti tabulā.

## Cepšana vienā līmenī

Kad cepat vienā līmenī, izmantojiet tālāk norādītos ievietošanas līmeņus.

- Augsts ēdiens vai veidnē ievietots ēdiens uz režīga:  
2. līmenis
- Zems ēdiens vai uz cepamās plāts novietots ēdiens:  
3. līmenis

## Cepšanai vairākos līmeņos

Izmantojiet karstā gaisa režīmu. Ēdieniem uz pannām vai veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

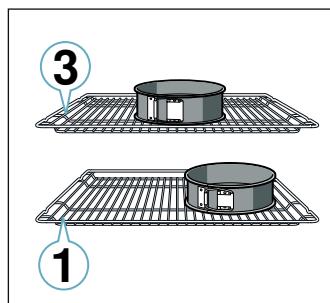
Cepšana divos līmeņos

- Universālā panna: 3. līmenī  
Cepamā plāts: 1. līmenis
- Veidnes uz restītēm  
Pirmās restītes: 3. līmenis.  
Otrais režīgs: 1. līmenis.

Cepšana trīs līmeņos

- Cepšanas paplāte: 5. līmenis  
Universālā panna: 3. līmenis  
Cepamā plāts: 1. līmenis

Vienlaicīgi gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt līdz pat 45 procentiem energijas. Izvietojiet veidnes blakus vai pamīšus citu virs citas gatavošanas telpā.



## Piederumi

Izmantojiet tikai oriģinālos ierīces piederumus. Tie ir optimāli piemēroti gatavošanas telpai un darba režīmiem.

Vienmēr izmantojiet piemērotus piederumus un pareizi ievietojet piederumus gatavošanas telpā.

→ "Aprīkojums" 12. lappusē

## Cepšanas veidnes

Lai iegūtu labāku gatavošanas rezultātu, iesakām izmantot tumšas metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla veidnes, keramikas vai stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un mīklas izstrādājumi apbrūninās nevienmērīgi.

Gatavojot ar papildtvaika funkciju, cepšanas veidnēm jābūt tvaika izturīgām un karstumizturīgām.

Ja izmantojat silikona veidnes, ievērojiet ražotāja norādījumus un izmantojiet ražotāja receptes. Silikona veidnes parasti ir mazākas par parastajām. Daudzumi un recepšu norādījumi var atšķirties. Gatavošanai ar papildtvaika funkciju silikona veidnes nav piemērotas.

## Cepampapīrs

Izmantojiet tikai tādu cepampapīru, kas ir paredzēts izvēlētajai temperatūrai. Vienmēr izgrieziet cepampapīra loksni atbilstošā izmērā.

## Cepumi un kūkas

Ierīcē pieejami vairāki karsēšanas režīmi, kas piemēroti kūku un cepumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulās norādīti daudzu ēdienu piemērotākie iestatījumi.

Ievērojiet arī norādījumus nodaļā par mīklas rūgšanu.

## Cepšanas veidnes

Lai iegūtu labāku gatavošanas rezultātu, iesakām izmantot tumšas metāla cepšanas veidnes.

Lietojot gaišās metāla cepšanas veidnes, keramikas vai stikla veidnes, cepšanas laiks pagarinās un konditorejas izstrādājumi apbrūninās nevienmērīgi.

Ja izmantojat silikona veidnes, ievērojiet ražotāja norādījumus un izmantojiet ražotāja receptes. Silikona veidnes parasti ir mazākas par parastajām. Daudzumi un recepšu norādījumi var atšķirties.

## Saldēti produkti

Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus.  
Noņemiet ledu no produkta.

Saldēti produkti ir nevienmērīgi pusgatavi. Nevienmērīga apbrūnināšana var būt arī cepšanas laikā.

## Maize un smalkmaizītes

### Uzmanību!

Nekad karstā gatavošanas telpā nelejet ūdeni vai nenovietojiet trauku ar ūdeni uz telpas pamatnes. Temperatūras maiņas ietekmē var sabojāties emalja.

Daži ēdienu labāk izdodas, ja tos cep vairākos soļos. Tie norādīti tabulā.

## Veidnēs ceptas kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatavošanas laiks (min.)
Vienkārtīga biskvieta kūka	Apāļa/taisnstūra veidne	2	⌚	140-150	-	75-85
Vienkārtīga biskvieta kūka, 2 līmenos	Apāļa/taisnstūra veidne	3+1	⌚	140-150	-	70-85
Biskvieta kūkas, maigas	Apāļa/taisnstūra veidne	2	▣	150-170	-	60-80
Tortes pamatne no biskvieta mīklas	Kūkas pamatnes veidne	3	▣	160-180	-	20-30
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2	▣	170-190	-	55-80
Kūka	Pīrāga veidne	3	⌚	190-210	-	25-45
Rauga mīklas kūka	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2	⌚	150-160	✿	25-35
Rauga mīklas kēkss	Kēksu veidne	2	▣	150-170	✿	50-70
Biskvieta torte, 3 olas	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2	⌚	150-160	✿	30-35
Biskvieta torte, 6 olas	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2	⌚	150-160	✿	40-45

## Uz plātes ceptas kūkas

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatavošanas laiks (min.)
Biskvieta kūka ar pildījumu	Cepamā plāts	3	▣	160-180	-	20-45
Biskvieta kūkas, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⌚	140-160	-	30-55
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	2	▣	170-190	-	30-45
Smilšu mīklas kūkas ar sausu pildījumu, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⌚	160-170	-	35-45
Smilšu mīklas kūkas ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	2	▣	160-180	-	55-95
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu	Cepamā plāts	3	⌚	150-160	✿	20-30
Rauga mīklas kūka ar sausu pildījumu, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⌚	150-170	-	20-30
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3	▣	180-200	-	30-55
Rauga mīklas kūkas ar sulīgu pildījumu, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⌚	150-170	-	40-65
Pītā rauga mīklas maize, klinģeris	Cepamā plāts	2	⌚	150-160	✿	25-35
Biskvieta rulete	Cepamā plāts	3	⌚	190-200*	✿	10-15

\* Iepriekš uzkarsējiet

Maizes mīklas cepšanai norādītās iestatījumu vērtības ir spēkā gan cepšanai uz cepamās plāts, gan cepšanai taisnstūra veidnē.

## Cepšana ar papildtvaika funkciju

Noteikti konditorejas izstrādājumi (piem., rauga mīkla, maize un maižītes), izmantojot papildtvaika funkciju, iegūst kraukšķīgu garozīnu un spīdīgu virsmu. Izstrādājums mazāk izkalst.

Cepšana ar papildtvaika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

Daži ēdienu labāk izdodas, ja tos cep vairākos soļos. Tie norādīti tabulā.

Gatavojojot ar papildtvaika funkciju, cepšanas veidnēm jābūt tvaika izturīgām un karstumizturīgām.

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietoša-nas līme-nis	Karsēša-nas veids	Temperatū-ra (°C)	Tvaika inten-sitāte	Gatavo-šanas laiks (min.)
Strūdele, salda	Universālā panna	2		190-200	-	45-60
Strūdele, saldēta	Universālā panna	3		200-220*	-	35-45
* Iepriekš uzkarsējiet						

**Mazie mīklas izstrādājumi**

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietoša-nas līme-nis	Karsēša-nas veids	Temperatū-ra (°C)	Tvaika inten-sitāte	Gatavo-šanas laiks (min.)
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	2		170-190	-	20-40
Kēksiņi, 2 līmenos	Kēksiņu plātis	3+1		160-170*	-	20-45
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3		160-170		20-30
Rauga mīklas cepumi, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		150-170	-	25-40
Kārtainās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		200-220*		15-25
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		170-190*	-	25-45
Kārtainās mīklas izstrādājumi, 3 līmenos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1		170-190*	-	25-45
Plaucētās mīklas izstrādājumi	Cepamā plāts	3		200-220*		20-30
Plaucētās mīklas izstrādājumi, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		190-210	-	35-45

\* Iepriekš uzkarsējiet

**Plāceņi**

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietoša-nas augstums	Karsēša-nas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150**	25-40
Smilšu cepumi, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-150**	25-35
Smilšu cepumi, 3 līmenos	Cepamās plātis un universālā panna	5+3+1		130-140**	40-55
Plāceņi	Cepamā plāts	3		140-160	15-25
Plāceņi, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		140-160	15-25
Plāceņi, 3 līmenos	Cepamās plātis un universālā panna	5+3+1		140-160	15-25
Bezē	Cepamā plāts	3		80-90*	120-150
Bezē, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		90-100*	100-150
Mandeļu cepumi	Cepamā plāts	3		90-110	20-30
Mandeļu cepumi, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1		90-110	20-35
Mandeļu cepumi, 3 līmenos	Cepamās plātis un universālā panna	5+3+1		90-110	30-40

\* Iepriekš uzkarsējiet

\*\* 5 min. iepriekš uzkarsējiet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju

**Maize un smalkmaizītes**

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatavošanas laiks (min.)
Maize, 750 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2	④	1	210-220	♦	10-15
				2	180-190	-	25-35
Maize, 1000 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna	2	④	1	210-220	♦	10-15
				2	180-190	-	40-50
Maize, 1500 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai taisnstūra veidne	2	④	1	210-220	♦	10-15
				2	180-190	-	45-55
Pitas maize	Universālā panna	3	□	-	220-230	♦	20-30
Smalkmaizītes, saldas, svaigas	Cepamā plāts	3	□	-	160-170	♦	20-30
Smalkmaizītes, saldas, svaigas, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	④	-	150-170*	-	15-25
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	3	④	-	180-200	♦	20-30
Maizītes, bagete, sildīšana	Režģis	2	⑤	-	150-160*	-	10-20
Maizītes, bagete, saldētas, sildīšana	Režģis	2	⑤	-	160-170*	-	10-20
Grauzdiņi ar garnējumu, 4 gab.	Režģis	3	□	-	200-220	-	15-20
Grauzdiņi ar garnējumu, 12 gab.	Režģis	3	□	-	220-240	-	15-25

\* Iepriekš uzkarsējiet

**Pica, pīrāgi un sālās kūkas**

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Pica, svaiga	Cepamā plāts	3	④	190-210	20-30
Svaiga pica, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	④	180-200	30-40
Pica ar plānu pamatni, svaiga	Picas plāts	2	④	250-270*	8-13
Atdzesēta pica	Režģis	3	④	190-210	10-15
Pica ar plānu pamatni, saldēta, 1 gab.	Režģis	2	④	190-210	15-20
Pica ar plānu pamatni, saldēta, 2 gab.	Universālā panna + režģis	3+1	④	190-210	20-25
Pica ar biezu pamatni, saldēta, 1 gab.	Režģis	3	④	180-200	20-25
Pica ar biezu pamatni, saldēta, 2 gab.	Universālā panna + režģis	3+1	④	190-210	25-30
Mazās picas	Universālā panna	3	④	180-200	15-20
Pikantā kūka veidnē	Saliekamā veidne Ø 28 cm	2	④	170-190	50-60
Sālais pīrāgs	Kūkas veidne, no melna metāla	2	④	190-210	25-35
Pīrāgi	Sacepumu veidne	2	④	170-190	65-75
Spāņu pīrādziņi	Universālā panna	2	□	180-200	35-50
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	1	□	180-200	40-50

\* Iepriekš uzkarsējiet

**Cepšanas ieteikumi**

Jūs vēlaties pārbaudīt, vai konditorejas izstrādājums ir izcepies.	Ar koka irbulīti ieduriet izstrādājuma augstākajā vietā. Kad mīkla vairs nelīp pie irbulīša, izstrādājums ir gatavs.
Konditorejas izstrādājums sakrīt.	Nākamajā reizē izmantojiet mazāk šķidruma. Vai iestatiet temperatūru par 10 grādiem zemāku un pagariniet cepšanas laiku. Nemiet vērā receptē norādītās sastāvdalas un gatavošanas norādījumus.
Konditorejas izstrādājums vidū ir biežaks nekā malās.	Ietaukojiet tikai saliekamās formas pamatni. Pēc cepšanas uzmanīgi atdaliet izstrādājumu no veidnes malām ar nazi.
Augļu sula pārplūst.	Nākamajā reizē izmantojiet universālo pannu.

Mīklas izstrādājumi cepšanās laikā salīp.	Mīklas izstrādājumi jāizvieto cits no cita apm. 2 cm attālumā. Šādi mīklas izstrādājumiem ir pietiekami daudz vietas, lai skaisti izceptos un no visām pusēm klūtu brūni.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk sauss.	Iestatiet par 10 grādiem lielāku temperatūru un samaziniet cepšanas laiku.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk gaišs.	Ja ievietošanas augstums un piederums ir pareizi, pagariniet cepšanas laiku vai paaugstiniet temperatūru.
Konditorejas izstrādājuma augšpuse ir pārāk gaiša, bet apakšpuse – pārāk tumša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni augstāk.
Konditorejas izstrādājuma augšpuse ir pārāk tumša, bet apakšpuse – pārāk gaiša.	Nākamajā reizē ievietojiet vienu līmeni zemāk. Izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku.
Konditorejas izstrādājuma aizmugure veidnē vai taisnstūra veidnē kļūst pārāk tumša.	Novietojiet cepšanas veidni nevis tieši pie aizmugures sienas, bet gan pa vidu uz piederumiem.
Konditorejas izstrādājums ir pārāk tumšs.	Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un pagariniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.
Gatavais ēdiens nav vienmērīgi apbrūninājies.	Izvēlieties nedaudz zemāku temperatūru. Gaisa cirkulāciju var ietekmēt arī pāri paplātes malai pārkāries cepamais papīrs. Vienmēr izgrieziet cepampaipāra loksni atbilstošā izmērā. Raugiet, lai cepšanas veidne neatrodas tieši pie gatavošanas telpas aizmugurējās sienas atveres. Cepot nelielus izstrādājumus, raugiet, lai tie būtu vienāda lieluma un biezuma.
Cepšana notikusi vairākos līmenos. Augšējās plāts konditorejas izstrādājumi ir tumšāki par apakšējās plāts konditorejas izstrādājumiem.	Cepot vairākos līmenos, vienmēr izmantojiet karstā gaisa režīmu. Ēdienu uz cepšanas plātēm vai veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
Konditorejas izstrādājums izskatās labi, bet nav pilnīgi izcepts.	Pievienojiet mazāk šķidruma un cepiet zemākā temperatūrā nedaudz ilgāk. Ja gatavojet konditorejas izstrādājumu ar sulīgu garnējumu, vispirms izcepiet pamatni. Apkaisiet to ar mandelēm vai rīvmaizi un pēc tam uzlieciet garnējumu.
Pēc veidnes apgāšanas konditorejas izstrādājums neatdalās no veidnes.	Ļaujiet konditorejas izstrādājumam pēc cepšanas vēl 5–10 minūtes atdzist. Ja tas joprojām neatdalās, uzmanīgi atdaliet ar nazi visapkārt gar malu. Vēlreiz apgāziet konditorejas izstrādājumu un vairākas reizes pārklājet veidni ar slapju, aukstu drānu. Nākamajā reizē ietaukojiet veidni un apkaisiet ar rīvmaizi.

## Sacepumi un pudīņi

Iekārtā pieejami vairāki karsēšanas režīmi, kas piemēroti sacepumu pagatavošanai. Iestatījumu tabulā atradīsiet piemērotāko iestatījumu daudziem ēdieniem.

Sacepuma gatavības pakāpe ir atkarīga no trauka lieluma un no sacepuma augstuma.

Sacepumiem un pudīniem izmantojiet platus, seklus traukus. Šauros, augstos traukos ēdieni gatavojas ilgāk un augšpusē vairāk apbrūninās.

Gatavojoj ar papildtvaika funkciju, cepšanas veidnēm jābūt tvaika izturīgām un karstumizturīgām.

Vienmēr izmantojiet norādītos ievietošanas līmenus.

Gatavojoj vienā līmenī, varat izmantot veidnes vai universālo pannu.

- Veidnes uz režģa: 2. līmenī
- Universālā panna: 3. līmenī

Vienlaicīgi gatavojoj vairākus ēdienus, var ietaupīt līdz pat 45 procentiem enerģijas. levietojiet veidnes gatavošanas nodalījumā vienu otrai blakus.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatavošanas laiks (min.)
Sacepums, pikants, gatas sastāvdalas	Sacepumu veidne	2		150-170		40-45
Sacepums, salds	Sacepumu veidne	2		170-190	-	40-60
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdalas, 4 cm biezis	Sacepumu veidne	2		160-170		50-60
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdalas, 4 cm biezis, 2 līmeni	Sacepumu veidne	3+1		150-160	-	65-80

## Gaļa, putnu gaļa un zivs

Ierīcē pieejami dažādi karsēšanas režīmi, kas piemēroti gaļas, putnu gaļas un zivs pagatavošanai. Iestatījumu tabulās norādīti dažādu ēdienu piemērotākie iestatījumi.

### Cepšana uz režģa

Cepšana uz režģa ir īpaši piemērota, gatavojojot lielu putnu gaļas gabalu vai vairākus gabalus reizē.

Uzlieciet universālajai pannai režģi un kopā ar to ievietojet norādītajā līmenī. Uzmaniet, lai režģis uz universālās pannas būtu uzlikts precīzi.

→ "Aprīkojums" 12. lappusē

Atkarībā no cepamā ēdiena lieluma un veida universālajā pannā ieļejet līdz  $\frac{1}{2}$  litriem ūdens. Tajā sakrāsies pilošais šķidrums. No šādas gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Tādā veidā veidojas mazāk dūmu un gatavošanas telpa paliek tīra.

### Cepšana traukos

#### ⚠ Brīdinājums – Savainojumu risks plīstoša stikla dēļ!

Karstus stikla traukus novietojet uz sausa paliktņa. Ja paliktnis ir slapjš vai auksts, stikls var saplīst.

#### ⚠ Brīdinājums – Applaucēšanās risks!

Atverot vāku pēc gatavošanas, no trauka var izplūst ļoti karsts tvaiks. Paceliet vāku uz aizmuguri, lai tvaiks izplūst prom no ķermēna.

Izmantojiet tikai cepeškrāsnij piemērotus traukus. Vispiemērotākie ir stikla trauki. Pārbaudiet, vai trauka lielums atbilst gatavošanas telpai.

Spīdoši trauki no nerūsējošā tērauda vai alumīnija atstaro siltumu līdzīgi kā spogulis un tāpēc ir tikai daļēji piemēroti. Gaļa, putnu gaļa un zivs gatavojas lēnāk un apbrūninās mazāk. Iestatiet lielāku temperatūru un/vai ilgāku gatavošanas laiku.

Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja norādījumus.

### Trauks bez vāka

Gatavojojot gaļu, putnu gaļu un zivi, izmantojiet augstu cepšanas veidni. Novietojet veidni uz režģa. Ja nav piemērota trauka, izmantojiet universālo pannu.

### Trauks ar vāku

Pēc gatavošanas traukā ar vāku gatavošanas telpa ir tīrāka. Raugiet, lai būtu uzlikts pareizais vāks, kas labi noslēdz trauku. Novietojet trauku uz režģa.

Gaļa, putnu gaļa un zivs var kļūt kraukšķīga arī traukā ar vāku. Lai to panāktu, izmantojiet cepeštrauku ar stikla vāku un iestatiet augstāku temperatūru.

### Cepšana un sautēšana ar papildtvaika funkciju

Noteikti ēdieni, pagatavoti ar papildtvaika funkciju, kļūst kraukšķīgi. Tie iegūst spīdīgu virsmu un mazāk izkalst.

Izmantojiet atvērtu trauku. Traukam jābūt tvaika izturīgam un karstumizturīgam.

Cepetis vai zivs nav jāgroza.

Ieslēdziet papildtvaika funkciju, kā norādīts tabulā. Daži ēdieni labāk izdodas, ja tos gatavo vairākos soļos. Tie norādīti tabulā.

Gatavojojot ēdienu ar papildtvaika funkciju un ilgāku laiku, ūdens tvertne var iztukšoties. Uzpildiet, ja nepieciešams.

### Grilēšana

Grilēšanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Nekad negrīlējiet, ja ierīces durvis ir atvērtas.

Novietojiet grilējamo pārtiku tiesi uz režģa. Papildus ievietojet universālo pannu vismaz vienu līmeni zemāk, ar slīpo malu pret ierīces durvīm. Tādā veidā tiks savākti pilošie tauki.

Izvēlieties iespējamī līdzīgākus grilējamos gabalus, ar līdzīgu svaru un biezumu. Tā tie apbrūninās vienmērīgi un ir sulīgi. Grilējamos produktus novietojet tiesi uz režģa.

Apgroziet grilējamo ēdienu ar grila knaiblēm. Ja iedurat galā ar dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.

Apsāliet gaļu tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

### Norādījumi

- Grila silddelementi regulāri ieslēdzas un izslēdzas, tā tam jābūt. Cik bieži tas notiek, atkarīgs no iestatītā grilēšanas līmeņa.
- Grilēšanas laikā var rasties dūmi.

### Cepšana termometrs

Ierīces aprīkojumā, iespējams, ietilpst cepeša termometrs. Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Svarīgus norādījumus par cepeša termometra lietošanu lasiet attiecīgajā nodaļā. Tājā sniegti norādījumi par cepeša termometru ievietošanu, iespējamiem karsēšanas režīmiem un cita informācija.

### Ieteiktās iestatījumu vērtības

Tabulās norādītās iestatījumu vērtības attiecas uz nepildītu, cepšanai gatavu gaļas vai putnu gaļas produktu un zivju ledusskapja temperatūrā ievietošanu aukstā gatavošanas telpā.

Tabulā sniegti gaļas, putnu gaļas un zivju gatavošanas norādījumi, kas atbilst piedāvātajām svara vērtībām. Ja vēlaties pagatavot smagāku gaļas vai putnu gaļas produktu vai zivi, noteikti izmantojiet zemāko norādīto temperatūru. Gatavojojiet vairākus gabalus, nemieta vērā smagākā gabala svaru, iestatot gatavošanas laiku. Atsevišķiem gabaliem jābūt līdzīga lieluma.

Jo lielāks gaļas, putnu gaļas vai zivs gabals, jo zemāka temperatūra un garāks gatavošanas laiks.

Apgrīziet gaļu vai putnu gaļu un zivi pēc apmēram  $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$  no norādītā laika.

### Putnu gaļa

Gatavojojot pīli vai zosi, iegrieziet ādu zem spārniem. Tādā veidā varēs noteicēt tauki.

Pīles krūtiņai iegrieziet ādu. Pīles krūtiņu neapgrīziet uz otru pusī.

Gatavojojot putnu gaļu, pievienojiet traukā nedaudz šķidruma. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1–2 cm šķidruma.

Ja apgrīzat uz otru pusī putnu gaļu, raugiet, lai vispirms uz leju ir krūtiņas vai ādas puse.

Putnu gaļa kļūst īpaši kraukšķīga un brūna, ja to pirms gatavošanas laika beigām apziež ar sviestu, sālsūdeni vai apelsīnu sulu.

### Gaļa

Liesai gaļai pievienojiet vajadzīgo daudzumu tauku vai pārkājiet to ar speķa strēmelītēm.

Cepot liesu gaļu, pielejiet nedaudz šķidruma. Stikla trauka pamatnei jābūt nosegtai ar apm. ½ cm augstumā.

Speķa ādu iegrieziet krusteniski. Ja apgriežat cepeti, raugiet, lai vispirms uz leju ir ādas puse.

Kad cepetis ir gatavs, to ieteicams vēl 10 minūtes paturēt izslēgtā, aizvērtā gatavošanas telpā. Tā gaļas sula izdalās vienmērīgāk. Ja nepieciešams, ietiniet cepeti folijā. Norādītajā gatavošanas laikā nav iekļauts ieteicamais ievilkšanās laiks.

Cepšana un sautēšana traukā ir ērtāka. Cepeti ar trauku varat izņemt ērtāk no gatavošanas telpas un pagatavot mērci uzreiz traukā.

Šķidruma daudzums atkarīgs no gaļas veida, trauka materiāla un tā, vai izmantojat vāku. Ja gaļu gatavoja

emaljētā vai tumša metāla cepšanas traukā, nepieciešams nedaudz vairāk šķidruma nekā stikla traukos.

Cepšanas laikā iztvaiko šķidrums traukā. Ja nepieciešams, uzmanīgi pielejiet traukā šķidrumu.

Attālumam starp gaļu un trauka vāku jābūt vismaz 3 cm. Gaļa var uzbrīest.

Pirms sautēšanas apcepiet gaļu, ja nepieciešams. Pievienojiet ūdeni, vīnu, etiķi vai citas sautēšanai vajadzīgas vielas. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1–2 cm ūdens.

### Zivs

Vesela zivs uz otru pusī nav jāapgriež. Nesadalītu zivi lieciet gatavošanas telpā peldēšanas pozīcijā – ar muguras spuru uz augšu. Ja zivs vēderā ievietosiet sagrieztu kartupeli vai nelielu, cepeškrāsnij piemērotu trauciņu, tā būs stabilāka.

Zivs gatavību var noteikt pēc tā, vai atdalās muguras spura.

Sautējot ieļejet traukā divas līdz trīs ēdamkarotes šķidruma un nedaudz citronu sulas vai etiķa.

### Putnu gaļa

Ēdiens	Piederumi/trauki	levieta- šanas lī- menis	Darbības	Karsē- šanas veids	Temperatū- ra (°C)	Tvaika in- tensitāte	Gatavo- šanas laiks (min.)
Cālis, 1,3 kg	Trauki bez vāka	2	-	☒	220-230	✿	60-70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Trauki bez vāka	2	-	☒	220-230	✿	35-45
Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti	Universālā panna	3	-	☐	190-210	-	20-25
Pīle, 2 kg	Režģis	2	1	☒	160-170	✿	30-40
			2	☒	160-170	-	30-40
			3	☒	180-190	-	30-40
Pīles krūtiņa, vidēji izcepta, pa 300 g	Trauki bez vāka	2	-	☒	200-220	✿	25-30
Zoss, 3 kg	Režģis	2	1	☒	140-150	✿	30-40
			2	☒	140-150	-	70-80
			3	☒	180-190	-	40-50
Zoss stilbiņi, pa 350 g	Trauki bez vāka	2	-	☒	180-190	✿	45-55
Jauns tītars, 2,5 kg	Režģis	2	1	☒	140-150	✿	30-40
			2	☒	170-180	-	60-70
Titara krūtiņa, bez kauliem, 1 kg	Trauki ar vāku	2	-	☐	240-260	-	80-100
Titara stilbs, ar kaulu, 1 kg	Trauki bez vāka	2	-	☒	170-180	✿	80-100

### Gaļa

Ēdiens	Piederumi/trauki	levieta- šanas līme- nis	Karsēša- nas veids	Darbība	Temperatū- ra (°C)	Tvaika inten- sitate	Gatavo- šanas laiks (min.)
Cūkgalas cepetis bez ādas, piem., kakla karbonāde, 1,5 kg	Trauki bez vāka	2	☒	-	160-170	✿	130-150

\* levietojet apakšā universālo pannu 2. līmenī

\*\* Apgrieziet pēc 1/2 - 2/3 gatavošanas laika

\*\*\* Sākumā ieļejet traukā šķidrumu, vismaz 2/3 cepeša jāatrodas šķidrumā

\*\*\*\* bez grozišanas

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietoša-nas līme-nis	Karsēša-nas veids	Darbība	Temperatū-ra (°C)	Tvaika intensitā-te	Gatavoša-nas laiks (min.)
Cūkgaļas cepetis ar ādu, piem., pleca daļa, 2 kg	Trauki bez vāka	2	∅	1	100	♦	15-20
			∅	2	180-190	-	75-95
			∅	3	200-210	-	25-30
Cūkgaļas gurna gabala cepetis, 1,5 kg	Trauki bez vāka	2	∅	-	170-180	♦	90-100
Cūkgaļas steiks, 2 cm biezs	Režģis un universālā panna	4*	□	-	3	-	20-25**
Liellopu gaļas fileja, vidēji cepta, 1 kg	Režģis un universālā panna	3*	□	-	210-220	-	40-50**
Sutināts liellopa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauki ar vāku	2	∅	-	200-220	-	130-150***
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Trauki bez vāka	2	∅	-	180-200	♦	50-60
Burgers, 3-4 cm augsts	Režģis un universālā panna	4*	□	-	3	-	25-30**
Teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	Trauki bez vāka	2	∅	-	170-180	♦	110-130
Teļa cepetis, 1,5 kg	Trauki bez vāka	2	∅	-	150-160	♦	150-170
Jēra stilbi bez kauliem, vidēji cepts, 1 kg	Trauki bez vāka	2	∅	-	170-180	♦	65-75
Jēra mugura ar kaulu, vidēji cepta, 1,5 kg	Trauki bez vāka	2	∅	-	180-190	-	45-55****
Grilētas desīņas	Režģis	3	□	-	3	-	15-20
Maltas gaļas cepetis, 1 kg	Trauki bez vāka	2	∅	-	170-180	♦	70-80

\* levietojiet apakšā universālo pannu 2. līmenī

\*\* Apgrieziet pēc 1/2 - 2/3 gatavošanas laika

\*\*\* Sākumā ielejiet traukā šķidrumu, vismaz 2/3 cepeša jāatrodas šķidrumā

\*\*\*\* bez grozīšanas

## Zivs

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietoša-nas līme-nis	Karsēša-nas veids	Temperatū-ra (°C)	Tvaika inten-sitāte	Gatavo-šanas laiks (min.)
Nesadalīta cepta zivs, 300 g, piemēram, forele	Universālā panna	2	∅	170-180	♦	20-30
Zivs, grilēta, nesadalīta, 1,5 kg, piem., lasis	Režģis	2*	□	170-190	-	30-40
Zivs fileja, zivs steiks, grilēts, 2-3 cm biezs	Režģis	4**	□	3	-	12-22
Nesadalīta zivs, sautēta, 300 g, piem., forele	Trauki ar vāku	2	∅	170-190	-	40-50
Vesela zivs, sautēta, 1,5 kg, piem., lasis	Trauki ar vāku	2	∅	180-200	-	55-65
Zivs fileja, sautēta, bez panējuma, 2-3 cm bieza	Trauki ar vāku	2	∅	170-190	-	35-45

\* levietojiet apakšā universālo pannu

\*\* levietojiet apakšā universālo pannu 2. līmenī

## Padomi cepot un sautējot

Gatavošanas telpa klūst netīra.	Gatavojet pārtikas produktus noslēgtā cepešpannā augstā temperatūrā vai izmantojet grilēšanas paplāti. Izmantojot grilēšanas paplāti, sasniegset optimālu gatavošanas rezultātu. Grilēšanas paplāti iespējams iegādāties kā papildpiederumu.
Cepetis ir pārāk brūns un tā āda vieta ir apdegusi, un/vai cepetis ir par sausus.	Pārbaudiet, vai ievietošanas līmenis un temperatūra ir pareizi. Nākamajā reizē izvēlieties zemāku temperatūru un saīsiniet cepšanas laiku, ja nepieciešams.
Āda ir pārāk plāna.	Paaugstiniet temperatūru vai pēc cepšanas uz ūsu brīdi ieslēdziet grilēšanas režīmu.
Cepetis izskatās labi, taču mērce ir piedegusi.	Nākamajā reizē izvēlieties mazāku trauku un pielejiet vairāk šķidruma, ja nepieciešams.

Cepetis izskatās labi, taču mērce ir pārāk gaiša un ūdeņaina.	Nākamreiz izvēlieties lielāku cepeštrauku un pievienojiet mazāk šķidruma.
Sautējot gaļa piedeg.	Cepeštrauka vākam jābūt piemērotam un labi jānoslēdz trauks. Samaziniet temperatūru un, ja nepieciešams, gatavošanas laikā pievienojiet šķidrumu.

## Dārzeņi un piedevas

Šeit sniegti norādījumi par grilēšanai paredzētu dārzeņu, kartupeļu un saldētu kartupeļu produktu gatavošanu.

ievērojiet norādījumus tabulā.

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Grilēti dārzeņi	Universālā panna	5	<input type="checkbox"/>	3	10-15
Ceptas kartupeļu pusītes	Universālā panna	3	<input checked="" type="checkbox"/>	160-180	45-60
Kartupeļu izstrādājumi, saldēti, piemēram, frī kartupeļi, kroketes, kartupeļu veltniši, cepti rīvēti kartupeļi	Universālā panna	3	<input type="checkbox"/>	200-220	25-35
Frī kartupeļi, 2 līmenos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	30-40

## Deserti

Ar šo ierīci varat mājās pagatavot suflē un jogurtu.

### Suflē

Suflē varat arī gatavot ūdens peldē universālajā pannā.ievietojiet universālo pannu 2. līmenī.

### Jogurts

Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas telpas. Gatavošanas telpai jābūt tukšai.

1. Vienu litru piena (3,5 % tauku saturs) uzkarsējiet uz sildvirsmas 90 °C temperatūrā un ļaujiet atdzist līdz 40 °C.  
Ultrasterilizētu (UHT) pienu var uzsildīt tikai līdz 40 °C.
2. Iemaisiet 150 g jogurta (ledusskapja temperatūrā).
3. Pildiet tasēs vai nelielās glāzēs un pārklājiet ar pārtikas plēvi.
4. Tases vai glāzes novietojiet uz gatavošanas nodalījuma pamatnes un iestatiet ierīci, kā norādīts tabulā.
5. Pēc pagatavošanas jogurtu atdzesējiet ledusskapī.

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas nodalījuma pamatne	<input type="checkbox"/>	40-45	8-9h
Suflē porciju formiņas	Porciju veidnes	2	<input type="checkbox"/>	160-180	35-45

## Akrilamīds pārtikas produktos

Akrilamīds rodas, augstā temperatūrā karsējot graudaugu un kartupeļu produktus, piemēram,

kartupeļu čipsus, frī kartupeļus, grauzdiņus, maizītes, maizi, smalkmaizītes (kēksus, piparkūkas, „Spekulatius” piparkūkas).

### Gatavošanas ieteikumi, lai samazinātu akrilamīda saturu

#### Vispārīga informācija

- Gatavošanas ilgumam vajadzētu būt pēc iespējas īsākam.
- Ēdienam vajadzētu būt zeltaini dzeltenam, nevis pārāk tumšam.
- Lieli, biezi cepamie gabali satur mazāku akrilamīda daudzumu.

#### Cepšana cepeškrāsnī

Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 200 °C.  
Ar karsto gaisu, maks. 180 °C.

**Gatavošanas ieteikumi, lai samazinātu akrilamīda saturu**

Plāceņi	Ar augšējo/apakšējo karsēšanu maks. 190 °C. Ar karsto gaisu, maks. 170 °C. Ola vai olas dzeltenums samazina akrilamīda veidošanos.
Fri kartupeļi cepeškrāsnī	Vienmērīgi, vienā kārtā izklājiet uz paplātes. Uz vienas plāts cepiet apmēram 400–600 g, lai fri kartupeļi neizžūtu un būtu kraukšķīgi.

**Lēna sautēšana**

Lēnā sautēšana ir lēna sautēšana zemā temperatūrā. Tāpēc to dēvē arī par sautēšanu zemā temperatūrā.

Lēnā sautēšana ir lieliski piemērota augstākās kvalitātes gaļas (piemēram, mīkstiem liellopa gaļas, teļa gaļas, cūkgalas, jēra gaļas vai putnu gaļas) gabaliem, kam jābūt vidēji izceptiem vai vidēji jēli izceptiem. Šādi gatavota gaļa ir ļoti sulīga un mīksta.

Jūsu ieguvums: jums ir daudz vairāk iespēju plānot ēdienu karti, jo lēni sautētu gaļu ir vieglāk uzturēt siltu. Gatavošanas procesa laikā gaļa nav jāapgriež. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanas vidi.

Izmantojiet tikai svaigu un uzturam piemērotu gaļu bez kauliem. Rūpīgi noņemiet taukus un dzīslas. Tauki lēnās sautēšanas laikā dod spēcīgu piegaršu. Varat sautēt arī ar garšvielām apstrādātu vai marinētu gaļu.

Neizmantojiet atkausētu gaļu. Pēc lēnās sautēšanas gaļu var sagriezt uzreiz. Nav nepieciešams ievilkšanās laiks. Ja tiek izmantota šī metode, gaļai ir sārta krāsa, bet tā nav jēla vai nepietiekami izcepta.

Lēnās sautēšanas temperatūra un gatavošanas laiks ir atkarīgs no gaļas lieluma, biezuma un kvalitātes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni.

**Norādījums:** Ja izmanto lēnās sautēšanas režīmu, nav iespējams lietot režīmu ar laika aizkavi un iestatītu beigu laiku.

**Trauki**

Izmantojiet seklu trauku, piemēram, porcelāna vai stikla servēšanas paplāti. Ievietojiet trauku gatavošanas telpā uzkarsēšanai.

Vienmēr novietojiet valēju trauku uz režģa 2. līmenī.

Papildu informāciju par lēnu sautēšanu skatiet ieteikumos aiz iestatījumu tabulas.

Ieslēdziet šo režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodalījums ir pilnīgi atdzīsis. Gatavošanas telpu kopā ar trauku sildiet apmēram 15 minūtes.

Cepiet gaļu uz sildriņķa augstā temperatūrā un pietiekami ilgi no visām pusēm, arī sāniem. Uzreiz ievietojiet uzsildītajā traukā. Trauku kopā ar gaļu ievietojiet gatavošanas telpā un gatavojiet zemā temperatūrā.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Levetošanas augstums	Karsēšanas veids	Cepšanas ilgums minūtēs	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Piles krūtiņa, pa 300 g	Bez vāka	2	□	6-8	95*	60-70
Cāja krūtiņas fileja, pa 200 g, labi izcepta	Bez vāka	2	□	4	120*	70-80
Tītara krūtiņa, bez kaula, 6,5–8,5 cm bieza, 1 kg, labi izcepta	Bez vāka	2	□	6-8	120*	140-180
Cūkas stilba cepetis, 5-6 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2	□	6-8	85*	150-210
Cūkgalas fileja, nesadalīta	Bez vāka	2	□	4-6	85*	75-100
Liellopu gaļas gurna gabals, 6–7 cm biezs, 1,5 kg, labi izcepts	Bez vāka	2	□	6-8	100*	160-220
Liellopu gaļas fileja, 4–6 cm bieza, 1 kg	Bez vāka	2	□	6-8	85*	90-150
Rostbifs, 5-6 cm biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2	□	6-8	85*	120-180
Liellopu gaļas medaljoni/astes gabala steiks, 4 cm biezs	Bez vāka	2	□	4	80*	40-80
Teļa iegurņa gabals, 7–10 cm, biezs, 1,5 kg	Bez vāka	2	□	6-8	85*	250-310
Teļa gaļas fileja, vesela	Bez vāka	2	□	4-6	85*	100-160
Teļa gaļas medaljoni, 4 cm biezi	Bez vāka	2	□	4	80*	50-70
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Bez vāka	2	□	4	85*	30-70
Aitas gurns bez kauliem, 1 kg, siets	Bez vāka	2	□	6-8	95*	150-210

\* leprieķš uzkarsējiet

## Padomi lēna sautēšanai

Piles krūtinās lēna sautēšana.	Lielieciet aukstu piles krūtiņu pannā un vispirms apcepiet pusi ar ādu. Pēc lēnās sautēšanas 3–5 minūtes grilējiet kraukšķīgu.
Maigi sautēta gaļa nav tik karsta kā ierasti cepta gaļa.	Lai izceptā gaļa tik ātri neatdzistu, uzsildiet šķīvju un pasniedziet to ar ļoti karstu mērci.

## Žāvēšana

Izmantojot karstā gaisa režīmu, varat lieliski žāvēt augļus un dārzeņus. Izmantojot šādu konservēšanas veidu, ūdens iztvaikošanas dēļ aromāts saglabājas spēcīgs.

Izmantojiet tikai nevainojamas kvalitātes augļus, dārzeņus un zaļumus, un kārtīgi tos nomazgājiet. Izklājiet režģi ar cepamo papīru vai pergamentu. Kārtīgi noteciniet augļus un nosusiniet tos.

Sagrieziet tos vienāda lieluma gabalos vai plānās šķēlēs. Lieciet augļus uz paplātes ar griezuma vietām uz augšu. Raugiet, lai ne augļi, ne sēnes uz režģa neatrastos viena uz otras.

Dārzeņus sarīvējiet un pēc tam blanšējiet. Kārtīgi noteciniet blanšētos dārzeņus un izkārtojiet vienmērīgi uz režģa.

Zaļumus žāvējiet ar kātiņiem. Izkārtojiet zaļumus uz režģa vienmērīgi un plānā slānī.

Žāvēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:

- 1 režģis: 3. līmenī
- 2 režģi: 3. un 1. līmenī

Ļoti sulīgus augļus un dārzeņus vairākas reizes apgroziet. Žāvētie augļi vai dārzeņi pēc žāvēšanas nekavējoties jānoņem no papīra.

Tabulē atradīsit iestatījumu vērtības dažādu pārtikas produktu žāvēšanai. Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgs no žāvēšanai paredzēto produktu veida, mitruma, gatavības pakāpes un izmēra. Jo ilgāk produktus tiks žāvēts, jo labāks ir konservēšanas rezultāts. Jo plānāk sagriež produktus, jo ātrāk sasniedz žāvēšanas beigas un produkts ir aromātisks. Tādēļ norādīti aptuveni iestatījumi.

Ja vēlaties žāvēt citus pārtikas produktus, par piemēru nemiet līdzīgus pārtikas produktus tabulā.

## Augļi, dārzeņi un garšaugi

Augļi, dārzeņi un garšaugi	Piederums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums stundās
Augļi ar serdi (ābolu gredzeni, 3 mm biezi, pa 200 g uz režģa)	1-2 režģi	⊗	80	4-8
Saknes (burkāni), rīvētas, blanšētas	1-2 režģi	⊗	80	4-7
Sēnu šķēlītes	1-2 režģi	⊗	80	5-8
Garšaugi, notīriți	1-2 režģi	⊗	60	2-5

## Konservēšana

Ar ierīci iespējams konservēt augļus un dārzeņus.

### ⚠ Brīdinājums – Savainošanās risks!

Konservēšanas trauki, kurās pārtika iepildīta nepareizi, var ieplaisāt. Ievērojiet norādījumus par konservēšanu.

### Stikla trauki

Izmantojiet tikai tīrus un nebojātus traukus. Izmantojiet tikai karstumizturīgas, tīras un nebojātas gumijas blīves. Pirms tam pārbaudiet skavas un atsperes.

Vienā konservēšanas reizē izmantojiet tikai vienāda tilpuma burkas ar vienādu saturu. Gatavošanas nodalījumā vienlaikus var karsēt ne vairāk par sešām burkām ar  $\frac{1}{2}$ , 1 vai  $1\frac{1}{2}$  litra tilpumu. Neizmantojiet lielākus vai augstākus traukus. Vāki var pārsprāgt.

Konservēšanas laikā burkas gatavošanas nodalījumā nedrīkst saskarties.

### Augļu un dārzeņu sagatavošana

Izmantojiet tikai nebojātus augļus un dārzeņus. Kārtīgi tos nomazgājiet.

Atkarībā no veida nomizojiet augļus vai dārzeņus, izņemiet serdes un sasmalciniet gabaliņos, pēc tam lieciet burkās, atstājot brīvus apmēram 2 cm līdz augšējai malai.

Augļi: augļus lieciet burkās un pārlejiet ar karstu, noputotu cukura sīrupu (apmēram 400 ml uz 1 litra burku). Litrā ūdens izšķīdīriet:

- apm. 250 g cukura, ja augļi ir saldi;
- apm. 500 g cukura, ja augļi ir skābi.

Dārzeņi: dārzeņus lieciet burkās un pārlejiet ar karstu, vārītu ūdeni.

Noslaukiet trauku malas: tām ir jābūt tīrām. Uz katras trauka uzlieciet gumijas gredzenu un vāku. Aizveriet traukus ar skavām. Ievietojiet traukus universālajā pannā tā, lai tie cits citam nepieskartos. Lelejiet 500 ml karsta ūdens (apmēram 80 °C) universālajā pannā. Iestatiet, kā minēts tabulā.

### Karsēšanas pabeigšana

Augļi: pēc neilga laika burkās ar nelieliem atstatumiem sāk celties burbulīši. Izslēdziet ierīci, tīklīdz visās burkās ir radušies burbulīši. Pēc norādītā pēckarsēšanas laika izņemiet traukus no gatavošanas telpas.

Dārzeņi: pēc neilga laika burkās ar nelieliem atstatumiem sāk celties burbulīši. Tīklīdz konservēšanas traukos rodas burbulīši, samaziniet temperatūru līdz 120 °C un turpiniet karsēt slēgtā gatavošanas telpā, kā norādīts tabulā. Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci un dažas minūtes paturiet sildīties, kā norādīts tabulā.

Pēc karsēšanas izņemiet traukus no gatavošanas telpas un novietojiet uz tīra dvieļa. Karstos traukus nenovietojiet uz aukstas vai mitras pamatnes, tie var iekļūt. Apsedziet traukus, lai pasargātu no caurvēja. Noņemiet skavas tikai tad, kad trauki ir atdzisuši. Iestatījumu tabulā norādītie augļu un dārzeņu konservēšanas laiki ir aptuveni. Tos var ietekmēt

istabas temperatūra, trauku skaits, trauku satura daudzums, kvalitāte un siltums. Norādītā informācija attiecas uz viena litra burkām. Pirms pārslēgšanas vai izslēgšanas pārbaudiet, vai traukos veidojas burbuli. Burbuliņu veidošanās sākas pēc aptuveni 30–60 minūtēm.

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Dārzeņi, piem., burkāni	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		1.	160-170	līdz uzvārišanās brīdim: 30-40
				2.	120	pēc uzvārišanās: 30-40
				3.	-	Invertais siltums: 30
Dārzeņi, piem., gurķi	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		1.	160-170	līdz uzvārišanās brīdim: 30-40
				2.	-	Invertais siltums: 30
Augļi ar kauliņu, piem., kīrši, plūmes	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		1.	160-170	līdz uzvārišanās brīdim: 30-40
				2.	-	Invertais siltums: 35
Augļi ar serdi, piem., āboli, zemesnes	1 litra stikla trauki konservēšanai	1		1.	160-170	līdz uzvārišanās brīdim: 30-40
				2.	-	Invertais siltums: 25

## Mīklas raudzēšana

Rauga mīkla uzrūgst ievērojami ātrāk nekā istabas temperatūrā un neapkalst. Ieslēdziet šo režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodalījums ir pilnīgi atdzisīs.

Uzraudzējiet rauga mīklu vienmēr divreiz. Nemiet vērā iestatījumu tabulā atrodamās norādes pirmajai un otrajai raudzēšanas reizei (mīklas raudzēšana un izstrādājumu raudzēšana).

### Mīklas raudzēšana

Ielieciet mīklu karstumizturīgā bļodā un novietojiet bļodu uz režģa. Iestatiet, kā norādīts tabulā.

Raudzēšanas laikā nedrīkst atvērt ierīces durvis, pretejā gadījumā izplūdīs mitrums. Mīklu nepārklājiet.

Lietošanas laikā rodas kondensāts, un durvju stikls aizsvīst. Pēc uzraudzēšanas izslaukiet gatavošanas telpu. Izšķidiniet kalķa nogulsnes ar etiķūdeni un noslaukiet ar tīrā ūdenī samērcētu drānu.

### Izstrādājumu raudzēšana

Ievietojiet mīklas izstrādājumus tabulā norādītajā ievietošanas augstumā.

Ja vēlaties iepriekš uzkarsēt, izstrādājumu raudzēšana jāveic siltā vietā ārpus ierīces.

Temperatūra un ilgums ir atkarīgi no sastāvdaļu veida un daudzuma. Tāpēc tabulā norādītie dati ir aptuveni.

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Darbība	Temperatūra °C	Gatavošanas laiks (min.)
Rauga mīkla, viegla	Bļoda	2	<input type="checkbox"/>	1.	35-40	25-30
	Cepamā plāts	2	<input type="checkbox"/>	2.	35-40	10-20
Rauga mīkla, smaga un ar lielu tauku procentu	Bļoda	2	<input type="checkbox"/>	1.	35-40	60-75
	Karstumizturīgi trauki	2	<input type="checkbox"/>	2.	35-40	45-60

## Atkausēšana

Piemērots dzīli sasaldētu augļu, dārzeņu un mīklas izstrādājumu atkausēšanai. Putnu gaļu, gaļu un zivis vislabāk atkausēt ledusskapī. Nav piemērots krēma vai putukrējuma tortēm.

Atkausēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmenus:

- 1 režģis: 2. līmenī
- 2 režģi: 3. un 1. līmenī

Norādītie laiki tabulā ir aptuvenas vērtības. Tie ir atkarīgi no pārtikas produktu kvalitātes, sasaldēšanas temperatūras (-18 °C) un citām īpašībām. Tādēļ norādīti aptuveni laiki. Vispirms iestatiet īsāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.

**Padoms:** Plāni vai porcijās sasaldēti produkti atkūst ātrāk, nekā lieli gabali.

Saldētus pārtikas produktus izņemiet no iepakojuma un piemērotā traukā novietojiet uz restītēm.

Starplaikā produktus 1 līdz 2 reizes apgroziet vai apmaišiet. Lielus gabalus apgroziet vairākkārt. Ja nepieciešams, ēdienu ik pa laikam sadaliet vai jau atkusušos gabalus izņemiet no gatavošanas telpas.

Atkausētus produktus vēl 10-30 minūtes atstājiet izslēgtā ierīcē, lai izlīdzinās temperatūra.

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Maize, vispārīgi	Cepamā plāts	2	♂*	50	40-70
Kūka, sulīga	Cepamā plāts	2	♂*	50	70-90
Kūka, sausa	Cepamā plāts	2	♂*	60	60-75

## Sildīšana

Izmantojot karsēšanas veidu „Sildīšana”, ēdienu tiek vēlreiz saudzīgi uzsildīti, izmantojot papildtvaika funkciju. Tie garšo un izskatās kā tikko pagatavoti. Šādi var atsvaidzināt arī iepriekšējās dienas maizes izstrādājumus.

Izmantojiet iespējami lēzenākus, lielus un karstumizturīgus traukus. Auksti trauki pagarina sildīšanas procesu.

Ja iespējams, sildiet tikai līdzīgus ēdienus un līdzīgā daudzumā. Ja tas nav iespējams, ievadiet laiku atbilstoši ēdienu sastādai ar ilgāko uzsilšanas laiku.

Sildīšanas laikā neapklājiet ēdienus.

Lieciet ēdienu traukā uz rezģa vai novietojiet tieši uz rezģa 2. līmenī.

Lietošanas laikā ierīces durvis atvērt nedrīkst, pretējā gadījumā izplūst tvaiks.

Tabulā norādīti dažādu ēdienu optimālie iestatījumi. Norādītie laiki ir aptuvenas vērtības. Tie ir atkarīgi no trauka, pārtikas kvalitātes, temperatūras un īpašībām. Tādēļ norādīts laika diapazons. Vispirms iestatiet īsāko laiku un pagariniet to, ja nepieciešams.

Tabulās norādītās vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas telpā. Dažiem ēdieniem iepriekšēja karsēšana ir nepieciešama un norādīta tabulā.

Izņemiet nevajadzīgos piederumus no gatavošanas telpas. Tādējādi iegūsiet optimālu gatavošanas rezultātu un taupīsiet enerģiju.

Ēdiens	Piederumi/trauki	levietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Gatavošanas laiks (min.)
Dārzeni, atdzesēti, 250 g	Trauki bez vāka	2	∅	120-130	5-15
Dārzeni, atdzesēti, 1 kg	Trauki bez vāka	2	∅	120-130	15-25
Ēdiens uz šķīvja, atdzesēts, 1 porcija	Trauki bez vāka	2	∅	120-130	15-25
Zupa, sautējums, atdzesēts, 400 ml	Trauki bez vāka	2	∅	120-130	10-25
Piedevas, atdzesētas, piemēram, nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi	Trauki bez vāka	2	∅	100-120	10-25
Sacepumi, atdzesēti, piemēram, lazanja, kartupeļu sacepums	Trauki bez vāka	2	∅	120-140	10-25
Pica, atdzesēta, izcepta	Režģis	2	∅	170-180*	5-15
Maizītes, bagete, izceptas	Režģis	2	∅	150-160*	10-20
Pica, saldēta, izcepta	Režģis	2	∅	170-180*	10-15
Maizītes, bagete, saldētas, izceptas	Režģis	2	∅	160-170*	10-20

\* leprieķ uzkarsējiet

## Siltuma saglabāšana

Jau gatavus ēdienu ar augšējo/apakšējo karsēšanu varat uzturēt siltus. Tā neveidojas kondensāts un nav nepieciešams izslaucīt gatavošanas telpu.

Jau gatavus ēdienus neturiet siltus ilgāk par divām stundām. Nemiet vērā, ka siltuma uzturēšanas laikā daži ēdieni turpina gatavoties. Ja nepieciešams, apsedziet ēdienu.

## Pārbaudes ēdiens

Šīs tabulas ir veidotas un paredzētas pārbaudes institūtiem, lai atvieglotu ierīces pārbaudi.

Saskaņā ar EN 60350-1.

### Cepšana cepeškrāsnī

Ēdieniem uz cepšanas paplātēm vai taisnstūra veidnēs, kas ievietoti cepeškrāsnī vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

Ievietošanas augstumi cepšanai divos līmeņos:

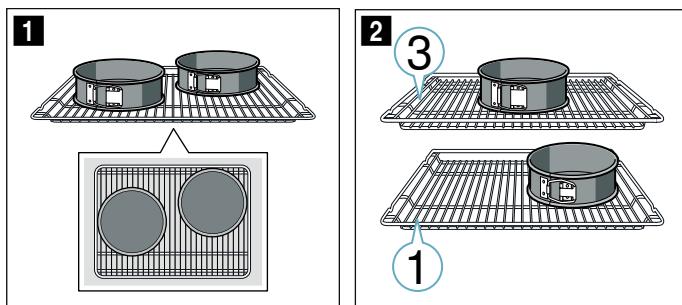
- Universālā panna: 3. līmenī
- Cepamā plāts: 1. līmenis
- Veidnes uz restītēm
- Pirmās restītes: 3. līmenis.
- Otrais režījs: 1. līmenis.

Ievietošanas augstumi cepšanai trīs līmeņos

- Cepšanas paplāte: 5. līmenis
- Universālā panna: 3. līmenī
- Cepamā plāts: 1. līmenī

Cepšana, izmantojot divas veidnes ar noņemamu sānu daļu:

- Vienā līmenī (1. att.)
- Divos līmeņos (2. att.)



### Cepšana cepeškrāsnī

Ēdiens	Piederumi/trauki	Ievietošanas līmenis	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Tvaika intensitāte	Gatavošanas laiks (min.)
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	□	140-150*	-	25-35
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	⊗	140-150*	-	20-30
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⊗	140-150*	-	25-35
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1	⊗	130-140*	-	35-55
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3	□	150*	-	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3	⊗	150*	-	20-30
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna un cepamā plāts	3+1	⊗	140*	-	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Cepamā plāts un universālā panna	5+3+1	⊗	140*	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2	□	160-170**	-	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2	⊗	150-160	✿	30-35
Biskvīts, 2 līmeņos	2 x saliekamās veidnes Ø 26 cm	3+1	⊗	150-160**	-	35-50
Kūka ar ābolu pildījumu	Melna metāla veidne Ø 20 cm	2	⊗	160-170	-	70-90
Kūka ar ābolu pildījumu	Melna metāla veidne Ø 20 cm	1	□	190-210	-	70-80
Kūka ar ābolu pildījumu, 2 līmeņos	2 melna metāla veidnes Ø 20 cm	3+1	⊗	160-180	-	70-90

\* 5 min. iepriekš uzkarsējet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju

\*\* iepriekš uzkarsējet, neizmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju

### Norādījumi

- Tabulās norādītās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas telpā.
- Nemiet vērā tabulās sniegtos norādījumus par iepriekšēju uzkarsēšanu. Iestatīšanas vērtības norādītas bez iepriekšējas uzkarsēšanas.
- Vispirms cepiet viszemākajā norādītajā temperatūrā.

### Grilešana

Papildus ievietojiet arī universālo pannu. Tā uztvers šķidrumu, saglabājot gatavošanas telpas tīribu.

### Cepšana ar papildtvika funkciju

Noteikti ēdieni, pagatavoti ar papildtvika funkciju, kļūst kraukšķīgāki. Tie iegūst spīdīgu virsmu un mazāk izkalst.

Cepšana ar papildtvika funkciju iespējama tikai vienā līmenī.

Gatavojot ar papildtvika funkciju, cepšanas veidnēm jābūt tvaika izturīgām un karstumizturīgām.

**Grilēšana**

Ēdiens	Piederums	levietošanas augstums	Karsēšanas veids	Temperatūra (°C)	Ilgums (min.)
Apceertas tostermaizes	Režģis	5	<input type="checkbox"/>	3	5-6*
Liellopu gaļas burgeri, 12 gabali	Režģis	4	<input type="checkbox"/>	3	25-30**

\* iepriekš neuzkarsēt  
 \*\* pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet







## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:

[www.bosch-home.com/welcome](http://www.bosch-home.com/welcome)

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

## Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.

Find out everything about the many ways Bosch can support you:

[www.bosch-home.com/service](http://www.bosch-home.com/service)

**Contact data of all countries are listed in the attached service directory.**

**Robert Bosch Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

[www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com)



9001490740

990819